

Rezept: Berbertee

Zutaten für 4 Portionen:

4 EL Nana-Minze
3 EL Gunpowder Tee
3 EL Zucker
1,5 l heißes Wasser



Zubereitung:

1. Für den traditionellen Berbertee füllt ihr zuerst den losen Gunpowder Grüntee in eine Kanne und überbrüht diesen mit heißem, aber nicht mehr kochenden Wasser. (Ca. 70° - 80°C sind die perfekte Temperatur) Lasst den Tee nun ungefähr eine Minute aufquellen, bevor ihr den ersten Aufguss durch ein Sieb ausschüttet. Das Wegschütten des ersten Aufgusses verhindert, dass der spätere Berbertee bitter schmeckt.
2. Dann könnt ihr den losen Tee, welchen ihr mit dem Sieb aufgefangen habt, wieder zurück in die Kanne geben. Gebt jetzt die Nana-Minze sowie den Zucker hinzu und übergießt alles ein weiteres Mal mit heißem Wasser. Achtete darauf, dass die Minze dabei vollständig bedeckt bleibt. Lasst den Berbertee drei bis fünf Minuten ziehen, bevor ihr diesen einmal umrührt.
3. Danach könnt ihr den Berbertee auf vier Gläser verteilen. Wie bereits erwähnt wird bei dem traditionellen Berbertee der Tee noch bis zu fünfmal zurückgegossen, jedoch ist dies nicht unbedingt nötig. Zum Servieren jetzt noch ein paar Minzblätter in die Gläser geben und den Berbertee direkt heiß genießen.

Tee-Maass Tipp: Der Berbertee schmeckt nicht nur heiß richtig lecker, sondern kann auch kalt genossen werden. Gebt zum Beispiel etwas Zitrone und ein paar Eiswürfeln dazu und schon habt ihr ein köstlich-erfrischendes Sommergetränk.