

TEE kochen !!!!

1. Im Wasserkocher oder auf dem Gasherd Wasser sprudelnd aufkochen.

Teebeutel in die Kanne hängen, aufgekochtes Wasser darüber geben und nach der Ziehzeit wieder herausnehmen.

Offener Tee: der Tee wird in einen Teebeutel aus Netz oder Filterpapier gegeben, dieser in die Kanne gehängt, mit kochend heißem Wasser übergossen und nach der Ziehzeit wieder herausgenommen.

Verschiedene Teesorten haben unterschiedliche Ziehzeiten:

A. Schwarzer Tee

auf 1 Liter kochendes Wasser kommen 2 Beutel schwarzen Tee oder 2 gestr. TL offenen Tee -> 2 Min ziehen lassen

B. Grüntee und Kräutertee:

auf 1 Liter kochendes Wasser kommen 2 Beutel Tee oder 3 gestr. TL offenen Tee -> 5 Min ziehen lassen

C. Früchtetee:

auf 1 Liter kochendes Wasser kommen 3-4 Beutel Tee oder 3-4 gestr. TL offenen Tee -> kann 10 Min ziehen

**Erklärungen: TL -> Teelöffel
gestr. -> gestrichener**