

TOM'S KURKUMA-INGWER-HOT-DRINK


CATERING SERVICES
MIGROS

Für 1 Liter / ca. 4 Gläser
Dauer: ca. 25min

Zutaten:

9 dl	Wasser
1 kleine Knolle / 50g	Kurkuma
1 kleine Knolle / 50g	Ingwer
2	Zimtstangen
5	Nelken
1	Sternanis
10	Pfefferkörner
2	Orangen, gepresst
1 EL oder mehr	Honig

Zubereitung:

Wasser in einer Pfanne heiss werden lassen. Ingwer, Kurkuma waschen und in feine Scheiben schneiden. Je nach gewünschter Schärfe kann mehr oder weniger Ingwer beigegeben werden. Danach alle Gewürze, von Kurkuma bis Pfefferkörner, beigegeben und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und ca. 10 min ziehen lassen. Wenn der Sud schon ein wenig abgekühlt ist, Orangen pressen und beigegeben (zu viel Hitze zerstört die Vitamine). Nach Belieben mit Honig süssen. Durch ein Sieb abgiessen – fertig. In Tassen oder anderen hitzebeständigen Gefässen servieren, z.B. Konfitürengläser. Auf Wunsch mit einer halben Scheibe Orange und Zimtstange dekorieren.

Tipp:

Das Getränk lässt sich gut vorbereiten. Die Gewürze ziehen dann noch etwas nach und der Geschmack des Kurkuma tritt schön hervor. Dafür das abgekühlte Getränk in eine Flasche füllen, im Kühlschrank aufbewahren und zum Servieren wieder auf die gewünschte Temperatur erhitzen.

Rezept von: Tom Haydn, Sous-Chef Catering Services