



Ingwer Tee

für 2 Tassen | 5 Minuten | 44 kcal

Bist du bereit, dich in die wohltuende Welt des Shogayu zu begeben? Stell dir vor, wie eine dampfende Tasse dieses köstlichen, japanischen Ingwer-Tees deine Sinne umhüllt und dir von innen heraus Wärme spendet. Die perfekte Kombination aus frischem Ingwer, süßem Honig und einem Spritzer Zitrone macht Shogayu zu einem unvergleichlichen Genuss an kalten Tagen.

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachten Shogayu Tee bereitlegen.
2. Zu Beginn kümmern wir uns um den Ingwer: Dazu die Haut mit einem Löffel oder einem kleinen Messer entfernen. Dann die geschälte Ingwerknolle über eine Reibe ziehen und ggf. nochmals mit einem Messer gleichmäßig kleinhacken.
3. Das Wasser abmessen. Den geriebenen Ingwer in einen kleinen Topf geben und bereits einen kleinen Schluck Wasser hinzufügen, damit sich der Ingwer gut voneinander löst.
4. Dann den Honig hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Das restliche Wasser dazugeben und den Tee aufkochen.
5. Währenddessen die Zitrone ggf. halbieren und den Saft auspressen.
6. Sobald der Tee aufgekocht ist, die Hitze abschalten und den Zitronensaft hinzugeben. Außerdem die Stärke mit 1 EL Wasser verrühren und tröpfchenweise zum Tee geben. Gut umrühren und den heißen Tee auf Tassen verteilen (gerne mit etwas Zitrone garnieren) und servieren.

Zutaten:

- ☐ 1 kleine Knolle Ingwer, frisch (etwa 3 cm lang)
- ☐ ½ Zitrone (oder 2 EL Zitronensaft)
- ☐ 2 EL Honig
- ☐ 400 ml Wasser
- ☐ 1 EL Kartoffelstärke



1maljapan
1mal1japan.de