

in aller Welt



Von der Teepflanze bis
zum Punsch: Alles über Anbau,
Ernte und Zubereitung des
aromatischen Gewächses. Dazu
ausgewählte Rezepte für
Köstlichkeiten mit und zum Tee

Susanne **Bodensteiner**

GU Rezept-Wegweiser 2

Überblick über die Rezepte des Buches mit ihren wichtigsten Eigenschaften

Geschichte(n) rund ums Teeblatt 4

Tee in China, Tibet und Japan 4
Englische Teegeschichte 6
Tee in Deutschland 7
Amerikanischer Eistee 7

Anbau und Ernte 8

Botanisches zu Sorten und Anbau 8
Tee-Ernte 9
Schwarzer Tee 10
Grüner Tee 14

Tee aus aller Welt 16

Die wichtigsten Anbaugeländer
Indien, Sri Lanka, Indonesien und Afrika 17
China und Taiwan 18
Japan 19

Auswahl & Mischung 20

Tee-Verkostung 20
Berühmte Teemischungen 21
Aromatisierte Tees 21

Tee aus anderen Pflanzen 22

Rotbusch, Matetee, Früchtetees, Gewürz- und Kräutertee 23

Aus der Teeküche 24

Tips für Einkauf und Lagerung 24
Richtige Teezubereitung:
Schwarztee traditionell 26
Tee im Samowar 28
Eistee 29
Grüner Tee 30
Teeküche international 32

Rezepte 36

Heiße und kalte Getränke 36-43
Heiße Klassiker, Durstlöscher und coole Drinks

Cremes und Gebäck 44-49
Feine Cremes, knusprige Kekse
Kuchen und Teebrötchen 50-55
Verführerische Hörnchen und saftige Kuchen

Sandwiches und Toasts 56-59
Englische Sandwiches und raffinierte Toasts
Spezialitäten 60-61
Chinesische Snacks und Wildschweinbraten-Genuß

Register 62
Impressum 62
Abkürzungen 64
Gasherd-Temperaturen 64

