



## Kulinarischer Zauber für den Gaumen Mit Tee-Schlemmereien die Weihnachtszeit genießen

*Hamburg, Dezember 2012*

Die Weihnachtszeit steht vor der Tür – Zeit, Familie, Freunde und alle Gäste kulinarisch so richtig zu verwöhnen. Tee – das wohl vielfältigste Getränk überhaupt – darf dabei nicht fehlen: Mit Tee lassen sich nicht nur wunderbare Adventnachmittage in einer gemütlichen „Tea Time“ mit Kuchen und Weihnachtsgebäck perfekt genießen. Mit Tee kann man auch diverse Schlemmer-Highlights für ein mehrgängiges Festmahl zubereiten. Auch Spitzenköche haben bereits das kulinarische Potenzial von Tee entdeckt und reichen ihren Gästen gern mit Tee verfeinerte Speisen.

### **Tee-Consommé**

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Stange Zitronengras
- 2        Limettenblätter
- 80 ml    Wasser
- 80 g     brauner Zucker
- 2 EL     Sojasauce
- 1/2 TL    fein gehackter Chili
- 1 l       Gemüsebrühe
- 4 TL     Ceylon-Tee (oder 4 Teebeutel)
- Zeste von 3 Limetten (unbehandelt)

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zum ausführlichen Rezept: <http://www.teeverband.de/teegenuss/rezepte/consomme.php>

### **Mignons vom Schweinefilet in Tee-Sherry-Crème**

Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL     Ceylon-Tee (oder 2 Teebeutel)
- 2        Schalotten
- 1 Bund   Kerbel
- 250 g    Spätzle
- 8        Schweinemedallions (je 80 g)
- 20 g     Butterschmalz
- 2 EL     Sherry
- 1/2 TL    Hefe-Gemüsebrühe (Instant aus dem Reformhaus)
- 100 g    Sahne
- 1 TL     Speisestärke
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zum ausführlichen Rezept: <http://www.teeverband.de/teegenuss/rezepte/schweinefilet.php>

## Earl Grey-Grog mit Zauberschaum (enthält Alkohol)

Zutaten für 4 Gläser:

- 3 TL Earl Grey Tee (oder 3 Teebeutel)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 3 EL Puderzucker
- 50 ml Weinbrand
- 1 TL Kakao

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zum ausführlichen Rezept: <http://www.teeverband.de/teegenuss/rezepte/EierTee-Grog.php>

Tee unterstreicht und verfeinert den Geschmack eines Gerichts, und macht es zum wahren Gaumen-Zauber. Verführen Sie Ihre Lieben mit einem ganz besonderen, winterlichen Schlemmer- Menü und machen Sie die kalten Tage zu genüsslichen Feiertagen: Lust auf die weihnachtlichen Schlemmereien mit Tee bekommen?

Weitere Informationen und wunderbare Rezepte mit Tee gibt unter:

<http://www.teeverband.de/teegenuss/>

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

Weitere Informationen bei:

Deutscher Teeverband e.V.

Dr. Monika Beutgen

Sonninstr. 28, 20097 Hamburg

Tel.: 040/ 23 60 16 34

Fax: 040/ 23 60 16 10

e-mail: [TEE@wga-hh.de](mailto:TEE@wga-hh.de)