

# Masala

## Zutaten:

- 2 Liter Wasser
- 100 ml Milch
- 1 EL Ghee
- 2 EL Schwarzer Tee
- 1 Handvoll Ingwer
- 1 TL Kardamom, Nelken und Zimt
- 2 TL Fenchelsamen & Anis
- 1 Spitze Muskat & Langer Pfeffer
- Mindestens 8 TL Honig

## Utensilien:

- Edelstahltopf
- Großer Metallöffel
- Sieb



## Zubereitung:

- 1 Erhitze das Ghee mit den Gewürzen auf niedriger Stufe für ca. 5 Minuten in einem Topf. Achte darauf, dass das Gewürz nicht verbrennt sondern lediglich anschwitzt.
- 2 Rasple den Ingwer grob und füge ihn mit dem Wasser hinzu. Koche den Topfinhalt auf und lasse ihn für 10 Minuten köcheln.
- 3 Nehme den Topf von der Hitze, gib den Schwarzen Tee hinzu und lasse ihn 3 Minuten ziehen.
- 4 Trenne mit einem Sieb die Flüssigkeit von den groben Bestandteilen.
- 5 Füge die Milch hinzu und rühre den Topfinhalt einige Male um, sodass alles gut vermengt ist.
- 6 Genieße den Masala je nach Geschmack mit einer guten Portion Honig.