

TAIGA
ESSENTIALS

Zubereitungstipp

Chaga-Tee

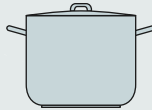
Zur Zubereitung benötigst Du:



ca. 400 ml
Wasser



ca. 15 g
Chaga



Edelstahltopf mit
Deckel



Teesieb



Lieblingstasse



1. Spüle die Chaga-Stücke gründlich unter fließendem Wasser ab.



5. Der Tee sollte mit der Zeit eine braune bis dunkelbraune Farbe annehmen – je dunkler er wird, umso kräftiger ist er.



2. Fülle ca. 400 ml Wasser in einen Edelstahltopf, gebe ca. 15 g Chaga hinzu und koche den Tee kurz kräftig auf.



- 6 Abschließend musst Du nur noch den fertigen Chaga-Tee durch ein Teesieb in deine Lieblingstasse füllen – fertig ist Dein selbstgemachter Chaga-Pilz-Tee!



3. Sobald der Tee Blasen schlägt, reduzierst Du die Hitze.



4. Nun lässt Du den Chagatee für etwa 10-15 Minuten bei niedriger Temperatur simmern.



Übrigens: Stark konzentriert lässt sich Chaga-Pilz-Tee auch wunderbar auf Vorrat kochen. Der Tee kann so bis zu einer Woche problemlos im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Gut zu wissen: Der wilde Chaga Tee von Taiga Essentials lässt sich nicht nur einmal, sondern gleich mehrfach auskochen. Je nach Größe sollte ein Chagastück für mindestens 5-15 Kochvorgänge ausreichend Vitalstoffe und Aromen bereitstellen. Er ist erst aufgebraucht, wenn der Tee keine bräunliche Trübung mehr annimmt. Benutzte Chagastücke lassen sich zudem problemlos bis zum nächsten Aufguss im Kühlschrank in einer Schüssel mit klarem Wasser für mehrere Tage zwischenlagern.