

## chai Latte von Fabio Leisinger

Mengen für 40 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SSL201303\\_04/chai-latte/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SSL201303_04/chai-latte/)

20 Stück Nelken	
80 g Zimt	
4.0 kg Billigfisch	Alte es isch Anis gemeint (hass) -> 5 Sternanis
4.0 kg Kabeljaufilet	Alte es isch Kardamompulver gemeint (hass 2x) - 2.5 Teelöffel
4.0 g Ingwer	2.5 cm
5.0 Liter Wasser	
4.0 kg Brätchügeli	Alte es isch Schwarztee gemeint (hass 3x) -> 5 Teebüttel
5.0 Liter Milch	
30 g Honig	
10 g Voessen / Ragout	Alte es isch Bourbon-Vanillepulver gemeint (hass 4x) -> 2.5 Teelöffel
4.0 Liter Schlagrahm (Dose)	

Alle Gewürze bis und mit Ingwer in einer Pfanne bei niedriger Hitze leicht anrösten, bis sie duften. Wasser dazugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen.

Pfanne von der Platte ziehen. Schwarztee dazugeben und ca. 4 Minuten ziehen lassen.

Tee durch ein Sieb in 4 grosse Gläser oder Tassen giessen.

Milch mit Honig und Bourbon-Vanillepulver erhitzen (muss nicht kochen), mit Milchschaumer oder Pürierstab aufschäumen. Mit einem Löffel den Schaum zurückhalten, die Milch zum Tee giessen. Den Schaum daraufgeben. Mit Zimt bestreuen, zurücklehnen und geniessen.