Lagertee mit Zitrone und Apfelsaft von Kurt Welsch

Mengen für 130 Personen

8 Liter für 10 Personen ergibt 8dl Tee pro Person und kann über den ganzen Tag bereitgehalten werden (kalt)

104 Liter Wasser	Kochen
520 Teebeutel Teebeutel	ins kochende Wasser geben und 5 - 7 Min. ziehen lassen
6.5 kg Zucker	Beutel entfernen und dann süssen
13 Liter Apfelsaft	beifügen
39 Stück Zitronen	halbieren etwas Saft in den Tee pressen und dann in Scheiben im noch heissen Tee ziehen lassen

Pfefferminz, Lindenblüten, Fruchtschalentee und Hagebuttentee können beliebig gemischt werden (wenig Schwarztee).

Zitrone macht den Tee spritziger. Kann mit frischer Minze ergänzt werden