

# Blutorangen-Punsch

## Zutaten für 4 Personen

3 Filterbeutel Salus Schneekönigin, 500 ml Wasser, 300 ml Blutorangensaft, 1 Zimtstange, 3 Gewürznelken, 3 Scheiben Ingwer, Blutorangenscheibe (Deko), 2-3 EL Honig / Ahornsirup / Agavendicksaft  
Für große Genießer: 200 ml Weißwein, 2 cl Aperol pro Glas

## Zubereitung

500 ml Wasser zum Kochen bringen. Filterbeutel zusammen mit Gewürznelken, Zimtstange und Ingwer in einen Topf geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Anschließend die Filterbeutel und Gewürze entfernen und den Blutorangensaft sowie Honig zugeben. (Den Weißwein und Aperol hinzugeben.) Den Punsch nochmals vorsichtig erwärmen (nicht kochen!) und gut umrühren. Danach auf 4 Gläser verteilen und mit Blutorangenscheiben dekorieren.



# Die Salus® Wintertees

## Aus dem Reich der Märchen und Sagen

Lassen Sie sich verzaubern von **Geschichten und Winter-Traditionen aus aller Welt**, die Sie auf den Packungen unserer Tees finden. Unsere Wintertees verführen Sie in **das Reich der Märchen und Sagen**: angefangen bei Vätern Frost aus Russland über die Winter-Trolle aus Island bis zur alten Hexe Befana aus Italien und vielen mehr...

Wir wünschen Ihnen eine zauberhafte und genussvolle Winterzeit mit unseren Wintertee-Rezepturen!

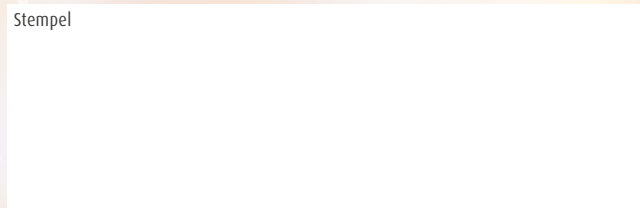


Vom Anbau bis zur fertigen Packung

**Spitzenqualität für höchste Ansprüche  
- seit 1916**

SALUS Haus GmbH & Co. KG · 83052 Bruckmühl · [www.salus-tee.de](http://www.salus-tee.de)

Stempel



GAÖ/010074207/1/210607/40

Salus



Tees aus dem Reich der Märchen und Sagen



# Beeren-Bowle

## Zutaten für 4 Personen

4 Filterbeutel Salus Russischer Winter, 600 ml Wasser, 200 ml Heidelbeersaft, 2 Zimtstangen, 3 Gewürznelken, ½ Vanilleschote, 2-3 TL Honig, n.B. Tiefkühl (Wald-)Beeren  
Für große Genießer: n.B. brauner Rum

## Zubereitung

600 ml Wasser zum Kochen bringen. Halbe Vanilleschote in der Mitte längs aufschneiden. Filterbeutel, Zimtstangen, Gewürznelken und aufgeschnittene Vanilleschote mit dem kochenden Wasser übergießen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Filterbeutel und Gewürze entfernen. Honig und Saft unter Rühren hinzugeben. (Braunen Rum unterrühren.) Beeren, gegebenenfalls auch püriert, auf 4 Gläser verteilen und mit der Bowle auffüllen.







mit mildem  
Schwarzen  
Tee

## Kurkuma- Gewürz-Latte

### Zutaten für 4 Personen

4 Filterbeutel Salus Winter-Trolle, 800 ml Milch, 2 Sternanis, 4 Scheiben frischen Ingwer, 3 EL Ahornsirup, Sahne, Kakao-pulver, Brauner Rum (nach Belieben)

### Zubereitung

800 ml Milch zusammen mit den Filterbeuteln, Sternanis und Ingwer in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen bei kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Filterbeutel und Gewürze der Milch entnehmen und den Ahornsirup unter Rühren zugeben. Die Kurkuma-Gewürz-Latte in 4 Tassen geben, mit einer Sahnehaube verfeinern und mit Kakao-pulver bestreuen.



Nach Belieben können noch 3-4 EL Rum in die Milch gegeben werden.

## Orangen- Honig-Punsch

### Zutaten für 4 Personen

4 Filterbeutel Salus Winter-Hexe, 1 Zimtstange, 4 Gewürznelken, 300 ml Orangensaft, 4 EL Honig, 2 Zitronenscheiben, 2 Orangenscheiben, Orangenlikör (nach Belieben)

### Zubereitung

500 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Filterbeutel zusammen mit der Zimtstange, den Gewürznelken sowie den Zitronen- und Orangenscheiben mit dem sprudelnd kochenden Wasser übergießen. Orangensaft zugeben und 10 Min. bedeckt ziehen lassen, anschließend Filterbeutel entfernen. Den Honig unter Rühren zugeben und den fertigen Orangen-Honig-Punsch auf 4 Gläser verteilen. Tassen mit weiteren Orangenscheiben garnieren.



Nach Belieben können noch 3 EL Orangenlikör in den Tee gegeben werden.



Für kalte Winter-tage



Für Apfel-Zimt-Fans

## Apfel- traum

### Zutaten für 4 Personen

4 Filterbeutel Salus St. Lucia (oder Gourmet Holunderblüten-Apfel), 300 ml Apfelsaft, 1 großer Apfel (säuerlich), 100 ml Weißwein, 2 Nelken, ½ Stange Zimt, Sahne, Zimtpulver

### Zubereitung

Apfel in Stückchen schneiden, 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Filterbeutel mit sprudelnd kochendem Wasser übergießen, Zimtstange, Nelken, Apfelstücke und Apfelsaft zugeben, kurz erhitzen, etwa 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen, die Teebeutel entfernen, Weißwein hinzufügen und nochmals erhitzen. Zimt und Nelken entfernen. Apfel-Punsch auf Tassen oder Gläser verteilen, Sahnehäubchen daraufgeben und mit Zimtpulver bestreuen.



## Rooibos- Chai

### Zutaten für 4 Personen

6 Filterbeutel Salus Zauberhaftes Afrika, 400 ml Wasser, 400 ml Milch oder Milchalternative, 2 Zimtstangen, 2 Nelken, 2 Sternanis, 1 TL Kardamom ganz, 1 TL Fenchelsamen ganz, n. B. Honig, Agavendicksaft oder Süßungsmittel nach Wahl

### Zubereitung

Zimtstangen, Nelken, Sternanis, Kardamom und Fenchelsamen in einer Pfanne oder Topf kurz anrösten (Gewürze sollten dabei nicht anbrennen!). Sobald ein intensiver Duft nach Gewürzen verströmt, mit Wasser ablöschen und einmal aufkochen lassen. Pfanne/Topf vom Herd nehmen, Teebeutel hinzugeben und alles ca. 8-10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen Milch(alternative) langsam erwärmen. Wer mag kann diese auch zusätzlich noch etwas aufschäumen. Gewürzteesmischung über ein Sieb auf 4 Gläser aufteilen und mit Milch(-alternativen) aufgießen. Nach Belieben noch mit Honig oder Agavendicksaft süßen und mit etwas Zimtpulver bestreuen.



NEU



Mandarine trifft Zimt