

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 Väterchen 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

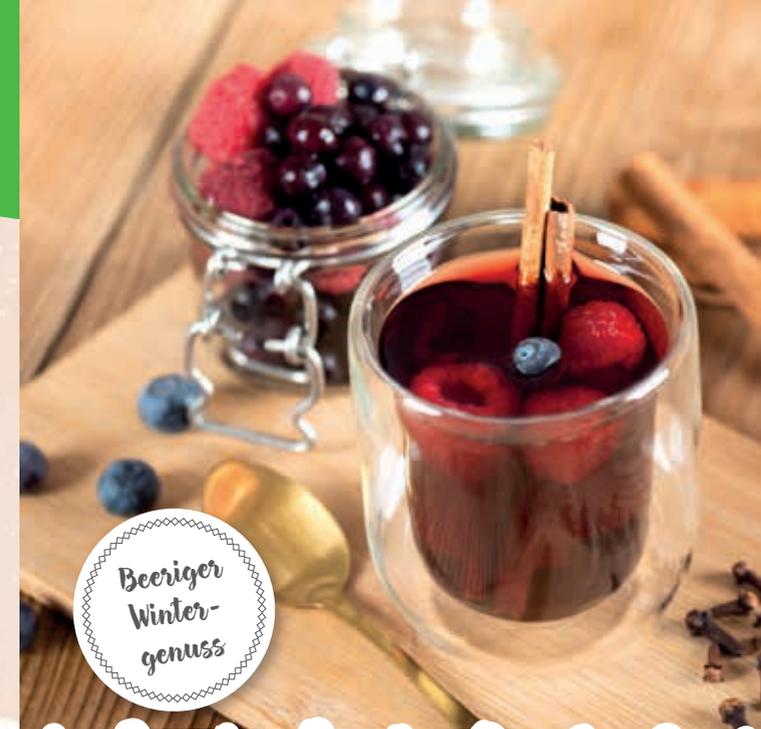
Stempel

GA0/010025892Z/200804/33.5

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.



Aus ökologischem Landbau



mit mildem
Schwarzen
Tee

Kurkuma- Gewürz-Latte

Zutaten für 4 Personen

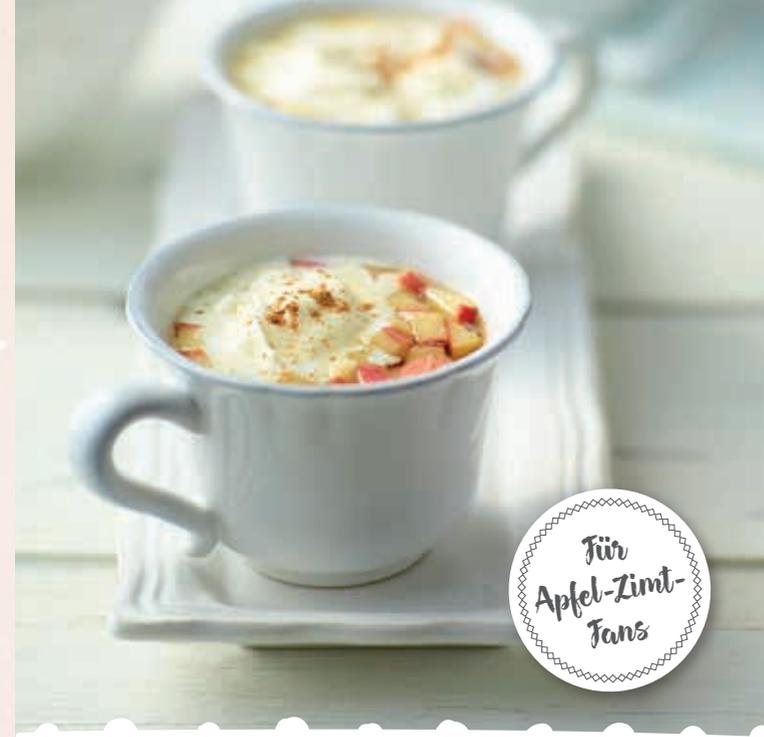
4 Filterbeutel Salus Winter-Trolle, 800 ml Milch, 2 Sternanis, 4 Scheiben frischen Ingwer, 3 EL Ahornsirup, Sahne, Kakao-pulver, Brauner Rum (nach Belieben)

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 Kakaopulver bestreuen.



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



Für
Apfel-Zimt-
Fans

Weihnachts- bowle

Zutaten für 4 Personen

4 Filterbeutel Salus Ruhige Zeit (oder Chai Gewürztee), 2 EL Rohrohrzucker, ½ Stange Zimt, 4 Scheiben frischer Ingwer, 200 ml Johannisbeersaft, 4 EL brauner Rum

Zubereitung

500 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Filterbeutel, die halbe Zimtstange und die Ingwerscheiben in sprudelnd kochendes Wasser geben und 10 min ziehen lassen. Anschließend Filterbeutel entfernen. In der Zwischenzeit den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem fertigen Tee übergießen. Sobald das Karamell gelöst ist, Johannisbeersaft und nach Belieben Rum zum Tee geben. Den Punsch kurz aufkochen lassen und anschließend in 4 Tassen geben.



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

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.



mit zarter
Kakaonote