

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Ooohh jaaa...

Zwischen dem einen oder anderen Kurzgewitter lässt sich schon eindeutig der nahende Sommer erahnen und das heißt endlich wieder nach Lust und Laune reichlich selbstgemachte Erdbeerbowle trinken, die wärmenden Sonnenstrahlen im Liegestuhl genießen und am Abend am knisternden Feuer zu sitzen und - *ganz archaisch* - darauf das beste Essen seit langem zuzubereiten.

Also haben wir uns ganz selbstlos für Sie ein paar wunderbare Sommerrezepte ausgedacht - und ich kann Ihnen berichten - **DAS WIRD EIN kulinarisch UNVERGESSLICHER SOMMER!!**

Zunächst haben wir uns ein romantisches Lagerfeuer angezündet und während wir dem Feuer beim Flackern und der Glut beim Wachsen zugesehen haben, hat uns die Sonne auf den Bauch geschienen und das eine oder andere Glas Bowle sehr erfreut...

Hierfür fanden wir **die simpelste anti- bzw. alkoholische Erdbeerbowle** mit Abstand die beste:

Zunächst reichlich reife Erdbeeren kleinschnippeln, mit Zucker vermischen und ca. 2 Stunden stehen lassen, so dass die Früchte gscheit zu safteln anfangen.

Währenddessen dosieren wir für die alkoholfreie Bowlenvariante 2 Teelöffel [Lemon-Ingwer-Kräutertee](#) pro 0,25 L kochendem Wasser und lassen ihn großzügig mindestens 15 min ziehen. (*Je länger, desto aromatischer!*)

Dann lassen wir ihn stehen bis er kalt wird, mischen ihn anschließend unter die gezuckerten Erdbeerstücke, spritzen ihn mit ein bisserl Sodawasser auf und servieren ihn mit Eiswürfeln. Voila - der perfekte alkfreie Erdbeergenuss.

Für all jene, die heute nicht mehr Autofahren müssen, nicht schwanger oder stillend sind und ihren 16. Geburtstag bereits hinter sich haben, mischen wir fruchtig-reschen Weißwein (oder für den Farbeffekt einen ebensolchen Rosé!) unter die süßen Erdbeeren, spritzen mit Sodawasser auf und servieren ebenso mit Eiswürfeln. Nach dem 2. Glas empfehlen wir auf die alkoholfreie Variante umzusteigen...

Mittlerweile ist die Glut gewachsen und unser Hunger ebenso. Der perfekte Zeitpunkt also, um ein kuscheliges Glutbett auszubreiten, den Grillrost drüberzulegen, eine Handvoll [Grillfeuerkräuter](#) in die Glut zu werfen und - dann endlich - die mit [African Barbecue](#) beidseitig gewürzten Hühner- und/oder Lachsfilets und die gekochten und in dicke Scheiben geschnittenen Erdäpfel, die wir ebenso mit African Barbecue (*diesmal allerdings etwas gemörsert und mit Olivenöl zu einem Pesto angerührt*) eingestrichen haben, aufzulegen.

Die in dünnere Scheiben geschnittenen Zucchini, Melanzanis und Halloumis bekommen eine eigene Grillmarinade:

Hierfür werfen wir ein paar Knoblauchzehen mit einigen Prisen Salz in den Mörser und bearbeiten sie bis sie zu matschigem Brei werden. Dazu werfen wir großzügig 1-2 Handvoll [Kräuter- und Grillspezialität](#), mörsern fleißig weiter (*hmmm, dieser Duft!!*) und gießen alles zuletzt mit gutem Olivenöl auf und rühren um. (*Hiervon lohnt es sich übrigens, einen steten Vorrat anzulegen und ihn im Kühlschrank zu horten. Wir nennen das 'unser ewiges Pesto' und je älter es wird, desto besser schmeckt es!*) Dazu schmeckt uns übrigens am besten unser Selbermach-[Eistee 'Pfirsich'](#)!

Und weil wir nun absolut pappsatt und glücklich sind, schaffen wir den **sommerliche-Nachspeise-mit-Tee**-Selbstversuch leider erst beim nächsten Mal...

Wir wünschen Ihnen ein genussreiches, sonniges Wochenende!

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero