

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Im Juni wollen wir gerne ein wunderbares Rezept für ein herrlich-fruchtiges Erfrischungsgetränk für die ganze Familie mit Ihnen teilen, denn die Grillabend- und Sommer-Gartenparty-Saison hat bereits gestartet.

Traditionellerweise würden wir Ihnen zu diesem Anlass unseren hervorragenden Selbermach-[Eistee Pfirsich](#) als Durstlöscher Nr. 1 empfehlen, da wir Ihnen allerdings demonstrieren wollten, dass auch klassische Früchte- oder Kräuterteemischungen perfekte Sommerbegleiter sind, haben wir kurzerhand den Status Quo unseres Kühlschranks überprüft, ein bißchen getüftelt, geschnipselt, gepanscht, gerührt, gekostet, geschmatzt und zum Schluß haben wir gar nicht so schnell schauen können, war unsere Lemon-Ingwer-Erdbeerbowlen-Kreation auch schon ausgetrunken.

Und nachdem unsere tapferen Vorkoster für Ihr Engagement mit dem Rezept belohnt werden wollten, hier bittesehr das Ergebnis:

DIE SENSATIONELLE

LEMON-INGWER-ERDBEERBOWLE:

- alkoholfrei -

Zutaten für 8 Personen:
ca. 500g Erdbeeren
6-7 EL Zucker (+/- nach Geschmack)
1 Zitrone
1,2 Liter [Lemon-Ingwer Tee](#)
ca. 0,5 Liter Mineralwasser
ev. etwas Himbeer- oder Ribiseldicksaft

Übergießen Sie 6 gehäufte TL Lemon-Ingwer Tee mit sprudelnd kochendem Wasser und lassen ihn 10 min ziehen. Danach abseihen und kühl stellen.

Die Erdbeeren waschen, in kleine Stückchen schneiden und in einem Bowle-Gefäß mit dem Zucker verrühren. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Die Zitrone auspressen und unter die Zucker-Erdbeeren rühren.

Sobald der Tee ausgekühlt ist, gießen Sie damit die Erdbeeren auf. Gut umrühren!

Vor dem Servieren spritzen Sie die Bowle mit Mineralwasser auf.

Achtung: Nach Geschmack etwas weniger oder mehr Mineralwasser verwenden und ev. mit einem kleinen Schuß Dicksaft abrunden.

Wir wünschen Ihnen ein fröhliches Bowle-Genießen bei strahlendem Sonnenschein mit lieben Menschen!

Barbara Schramböck
Teehaus Indolero

PS: Am Schulschluß-Wochenende 30.6. / 1.7. findet in Wr. Neustadt (diesmal im BORG - Herzog-Leopold-Str.) die [MADE IN JAPAN - Messe](#) statt, bei der Sie an unserem Stand nicht nur japanische Teespezialitäten kennenlernen und verkosten, sondern auch einer original Japanischen Teezeremonie beiwohnen können. Wir würden uns freuen Sie dort begrüßen und verwöhnen zu dürfen.