

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Hurra, der Sommer streckt seine ersten Fühler aus und kitzelt uns ein bisschen an der Nase.

*Es riecht herrlich, alles blüht und wir wollen in den Garten -
feiern, lachen, essen, trinken, aufleben und genießen!*

Die Zeit der Gartenpartys und des geselligen Miteinanders ist angebrochen.
Jetzt lieben wir wieder *selbstgemachten Eistee*, die *fruchtig-süße Erdbeerbowle*
sowie die *endlos langen, lauen Grillabende*.

Und nachdem wir gerne mit Ihnen teilen was uns Freude macht,
präsentieren wir Ihnen hier unsere Lieblingszutaten für ein entspanntes Gartenbeisammensein:

Den *besten selberrmach-Eistee der Welt* kennen Sie ja bereits, oder?

Wir beginnen rechtzeitig mit dem Eiswürfel-Sammeln (*siehe Eistee-Zubereitung*),
berechnen pro Person ca. 0,5l Eistee und bereiten ihn schon 1-2 Tage vor dem Fest zu,
füllen ihn in leere Mineralwasserflaschen und lassen ihn im Kühlschrank stehen.

Denn eiskalt schmeckt er definitiv am besten!

Für unsere *berühmte Erdbeerbowle* brauchen wir

1-4 kg (*je nach Anzahl der erwarteten Gäste*) süße, reife Erdbeeren,
die wir bereits einige Stunden vor dem Fest klein schnippeln

und in zwei großen Bowleschüsseln mit Zucker durchgemischt an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Dabei sollen sie kräftig 'saftln' (= Wasser lassen)!

Für die *alkoholfreie Variante* haben wir dieses Mal

Früchtetee 'Waldperle' mit Kräutertee 'Lemon-Ingwer' gemischt,
pro Viertelliter Wasser 2 TL davon mit kochendem Wasser aufgegossen
und ca. 3 Stunden stehen gelassen.

Der ausgekühlte Früchte-Kräuter-Tee wird dann unter die gezuckerten Erdbeeren gemischt
und kurz vor dem Servieren mit etwas Sodawasser aufgespritzt.

Herrlich!!

Die zweite Bowlen-Schüssel ist übrigens für die *alkoholische Erdbeerbowle* gedacht,
für die wir statt des ausgekühlten Tees Weißwein und/oder Rosé (*nicht zu lieblich aber gut kalt!*) verwenden.
Durchziehen lassen und ebenfalls vor dem Servieren mit Soda aufspritzen!

Grillen Sie gerne?

Wir eindeutig: JA!

Und falls Sie ebenso ein Fan des *oldschool-Grillens mit richtiger Glut* sind,
wollen wir Ihnen hiermit unsere **'Grillfeuerkräuter'** dringst empfehlen.

Streuen Sie eine Handvoll davon über die Glut, kurz bevor Sie Ihr Grillgut auf den Rost legen
und genießen Sie ein unvergleichliches Barbecue-Aroma!

Passt hervorragend zu Fleisch, Fisch, Erdäpfeln oder Gemüse.

Lassen Sie sich überraschen!

Als Grillgewürz oder Grillmarinade verwenden wir

mittlerweile ausschließlich unsere **'Kräuter- und Grillspezialität'**,
die wir entweder pur beidseitig über das Grillgut streuen oder zuvor mit etwas Olivenöl anrühren,
ziehen lassen und dann auf das Grillgut streichen.

Beide Varianten schmecken grandios und passen tatsächlich zu allem, was sich grillen lässt...!

Na, freuen Sie sich schon genauso wie wir aufs Wochenende?

Ach ja, bevor wir's vergessen, unser aktueller **TEE DES MONATS**
ist nicht nur erfrischend und kühlend, er denkt auch schon an Ihre Bikini- und Badehosenfigur,
denn er ermöglicht uns fast kalorienfreien Schokoladengenuss:

Rooibush 'Schoko & Minze' ist *After Eight* als Tee!

Gönnen Sie sich diesen Sommer-Genuss...

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero