

Wichtige Zutaten:

- Wasser
- Früchte- oder Hagebuttentee für einen Extrakt
- Zitronentee-Granulat (z.B. Aldi, für 8l Getränk)
- Apfelsaft in Tetrapackungen, in der Gefriertruhe zu Eisblöcken gefroren
- Fruchtsirup (z.B. von Teisseire, typisch französisch)
- Zitronensaft oder andere Fruchtsäfte zum Verfeinern.



Wir verwenden einen 32l Edelstahltopf mit Hahn. Bei kleineren oder größeren Gefäßen müsst Ihr die Mengen anpassen! In der Regel sind wir 40-45 Personen.

Erno-Tee - besonders gesund

2 Ltr. Wasser kochen - 25 Beutel Früchte- oder Hagebuttentee ca. 30 Minuten ziehen lassen
- mit ca. 8-10l kaltem Wasser verdünnen - 2 Dosen Zitronentee in 16l Wasser anrühren und dazu schütten. Mit 4-5l Apfelsaft (tiefgefroren) auffüllen.

Erwin-Tee - geht schnell

24l Wasser in den Topf füllen. 3 Dosen Zitronentee einrühren. 6l Apfelsaft (tiefgefroren) dazugeben. Zum Verdünnen: Weitere 2-4l Wasser als Eiswürfel dazugeben.

Hercule-Tee (*bitte französisch aussprechen*) - feines, 'französisches' Aroma

20l Wasser in den Topf geben, dazu 3 x 0,75l Teissiere-Sirup z.B. Grenadine hinzugeben, 5l Wasser als Eiswürfel zum Kühlen dazu. (= Mischungsverhältnis 1 Teil Sirup zu 11 Teilen Wasser - damit es nicht zu süß wird! Ausprobieren, ob das Euren Kindern reicht.) Mit etwas Zitronensaft abschmecken.



noch auf ihre "Kreation" warten: Erol-Tee, Edwin-Tee, Ernie-Tee, Erdal-Tee, Erdowan-Tee, Erich-Tee, Eiffel-Tee, ...

Unsere "**Tee-Tankstelle**" steht auf einem Sockel so dass man bequem auch Trinkflaschen unter den Hahn bekommt. Unter dem Hahn steht eine größere Schale zum Auffangen, wenn was überläuft oder der Hahn nachtropft. Jeder Teilnehmer bekommt einen bunten Plastikbecher (Farben helfen beim Wiederfinden), der mit Kreppband und Edding mit dem Namen versehen ist. Topf und Becher stehen auf einem Servierwagen meistens im Speisesaal, so dass die 'Tankstelle' auch bei den Mahlzeiten verwendet werden kann.

Wichtige Hinweise von Erno:

- Auf die richtige Balance von Zucker und Säure achten ist wichtiger, als ein Mix verschiedener Aromen.
- Topf bzw. Gefäß für den Tee gerade bei warmem Wetter immer sehr gut ausspülen.
- Durch die Eiswürfel wird der Tee so kalt, dass er nicht allzu schnell "kippt". Dennoch immer ein Auge darauf haben, falls das Getränk zu gären beginnt. Gilt besonders an warmen Sommertagen!



Nachtrag:

Köchinnen-Tee: 1 Flasche gut temperierten Dornfelder-Rotwein ...