



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Mexikanische Erfrischungs-Getränke

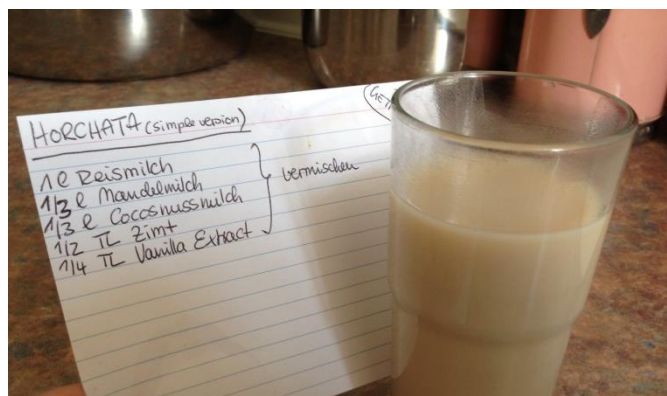
Meine Freundin ist in der Karibik aufgewachsen und bekam als Kind immer frische, eiskalte Horchata. Sie war völlig entsetzt, als ich ihr gestand, dass ich das gerne auch mal warm trinke. Nur verrückte Nordlichter könnten auf so eine Idee kommen, meinte sie. Nun ja – bei uns ist es im Jahresmittel doch wohl deutlich kühler als in Mexiko. Daher ist die Idee vielleicht nicht soooo verrückt. Aber ich habe ihr versprochen, das offiziell richtig zu stellen: man trinkt es kalt. Am besten über Eiswürfeln.

Was ihr zu Hause macht, bleibt euch, euren Vorlieben und vielleicht noch der Aussentemperatur überlassen. :-)

Horchata

Horchata geht wohl bis auf die Römer zurück, die damit eine Art Gerstenmilch bezeichneten. Heute findet man Varianten davon in allen Spanisch-sprachigen Ländern. Regional sehr unterschiedlich wird sie aus Erdmandeln, melonenkernen, Reis oder Mandeln hergestellt.

Wer Horchata Rezepte googelt findet daher eine Vielzahl verschiedener Varianten. Ich kann dazu nur sagen: jeder nach seinem Geschmack. Ich bin mit einer schnellen Variante aus bereits fertigen Pflanzenmilchsorten sehr zufrieden. Ich mag gerade die Mischung. Wenn man ungesüsste Pflanzenmilch kauft, dass gerne mit etwas Roh-Rohrzucker oder Muscovado Zucker süßen.



Zutaten

- 3 Teile Reismilch
- 1 Teil Mandelmilch
- 1 Teil Kokosmilch
- Nach Geschmack Zimt und Vanille

Alles vermischen und kurz erwärmen (dann mischen sich die Gewürze besser mit der Milch).





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Sweet Tamarind Tea

Wikipedia: Tamarinden (auch Indische Dattel oder Sauerdattel) sind die Hülsen – umgangssprachlich oft „Schoten“ genannt – des Tamarindenbaums (*Tamarindus indica*), die in der indischen, thailändischen, indonesischen, mexikanischen, brasilianischen und auch afrikanischen Küche Verwendung finden.

Ich kenne Tamarinde seit vielen Jahren durch die Indonesische Küche, nach der ich schlicht süchtig bin. In Indonesischen Supermärkten (in Deutschland mit viel Glück in Asia Märkten) findet man Tamarinden Bonbons. Die sind nach meiner Meinung die perfekte Mischung aus süß und sauer. In einigen Supermärkten sieht man manchmal die Tamarinden Schoten – ich kaufe jedoch immer bereits fertige Tamarindenpaste im Gals im Asia Markt.

Tamarinde ist sehr sauer! Den Tee daher nach Geschmack ruhig kräftig süßen. Ich verwende Roh-Rohrzucker oder Muscovado Zucker. Beide ergeben einen intensiv karamellartigen Geschmack. Auch dieser Tee wird in Mexiko kalt serviert. Warm ist er aber auch sehr lecker. Besonders im deutschen Winter.

Zutaten

- 1 l Wasser
- 250 ml Tamarindenpaste
- 250 g Zucker

Alles mischen und aufkochen.

