
Kochen mit Rooibos-Tee

06.06.2012, 11:55 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Rooibos Servicebüro Deutschland*
Presseagentur: *PM Kommunikation*



Exotischer Südafrika-Sommersalat

Baden-Baden, 06. Juni 2012

Seit einiger Zeit erobert ein neuer Trend die Küchen Deutschlands: Kochen mit Tee! In zahlreichen Foren werden ausgefallene Rezeptideen mit Tee vorgestellt. Immer mehr Menschen verfeinern so ihre Rezepte und kochen mit Tee. Auch Rooibos stellt seine vielen Facetten in der Küche unter Beweis. So ist das beliebte Heißgetränk aus Südafrika beispielweise eine hervorragende Basis für Fleischmarinaden, denn seine Inhaltsstoffe machen Fleisch behutsam mürbe. Von Vorspeisen über Suppen und Hauptgerichte bis hin zu den kleinen süßen Sünden. Viele altbekannte Kochanleitungen lassen sich mit Rooibos-Tee verfeinern.

Wie vielseitig das südafrikanische Nationalgetränk ist, zeigen renommierte Profis wie Carmen Niehaus, bekannte Food-Autorin aus Kapstadt. Sie schwört auf die Kraft des „roten Buschs“ in ihren Rezepten. Ob zum Kochen oder Backen, Rooibos-Tee schmeckt dank seiner feinen Karamell- und Vanillenoten süßlich. In Marinaden wirkt Rooibos-Tee als natürlicher aromatisierender Zartmacher für Fleisch und Geflügel. Um das Aroma eines Gerichts abzurunden, löschen die Südafrikaner ihre Speisen gern mit einem extra starken Rooibos-Aufguss ab. Grundlage aller Rezepturen ist eine starke Basis: ein selbstaufgebrühtes Konzentrat, je nach Rezept aus mehreren Rooibos-Teebeuteln. Kochen Sie gleich eine ganze Kanne Rooibos, den Rest können Sie für einen sommerlich frischen Eistee benutzen. Mischen Sie dazu einfach Fruchtsäfte, Kräuter oder frisch pürierten Früchte hinzu. Zum Schluss noch ein paar Eiswürfel rein - fertig ist die eiskalte Erfrischung an heißen Sommertagen.

Sommerzeit ist Erdbeerzeit

Der Duft von frischen Erdbeeren gehört einfach zum perfekten Sommer-Feeling – vor allem, wenn ab Juni die heimischen Früchte in die Supermarktregale kommen, dann greift jeder beherzt zu und genießt sie in allen Variationen. Doch passen die kleinen roten Beeren auch in einen Salat? Na klar! Dazu ein erfrischendes Rooibos-Orange-Dressing und der Frische Kick ist garantiert.

Rezeptdownload: Exotischer Südafrika-Sommersalat - Geräucherter Rooibos-Hähnchensalat mit Erdbeeren:
<http://www.pm-kommunikation.de/index.php?id=81>

Weitere Informationen zum Thema ROOIBOS finden Sie unter:
South African Rooibos Council: www.sarooibos.org.za
Rooibos for Life: www.rooibosforlife.com (bitte als Bildnachweis angeben)

Für Recherchen stehen wir Ihnen auch gern persönlich beratend zur Verfügung. Zudem stellen wir Ihnen bei Bedarf gerne kostenfreies Bildmaterial in einer höheren Auflösung zur Verfügung.

Über die Zusendung eines Belegexemplars freuen wir uns.

Portrait

Die Agentur PM Kommunikation hat sich spezialisiert auf die Themenbereiche Genuss und Lebensart. Schwerpunkte sind dabei Südafrika, Wein, Rooibos und alkoholfreie Getränke. Die klassische PR-Arbeit wird erweitert durch die Leitung zweier Servicebüros wie bspw. die Südafrika Weininformation bzw. das Rooibos Servicebüro.

News-ID: 638292 • Views: 937 (Stand: 15.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:
<https://www.openpr.de/news/638292/Kochen-mit-Rooibos-Tee.html>