Pure Freude an Wasser

GROHE

WASSERREZEPTE

MIT GROHE **RED**

GROHE **RED**

100 °C DIREKT AUS DER ARMATUR

GROHE RED – KOCHEND HEISSES WASSER AUF KNOPFDRUCK.

GROHE **RED**
CHILDLOCK
TÜV CERTIFIED SAFETY

EINE TECHNIK, **DER SIE VERTRAUEN KÖNNEN**

SICHERHEIT GEHT VOR Das Thema Sicherheit hat für uns oberste Priorität. Deshalb verfügt GROHE Red über eine einzigartige, tüvgeprüfte Kindersicherung.

NIE WIEDER WARTEN Kochendes Wasser ist nun jederzeit mit nur einem Knopfdruck verfügbar.

WENIGER WASSERVERSCHWENDUNG Mit einem Knopfdruck erhalten Sie genau so viel Wasser, wie Sie gerade benötigen. So sparen Sie Wasser und Strom.

REINER, FRISCHER GENUSS Gefiltertes Wasser, auf 100 °C erhitzt, für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

MEHR PLATZ AUF DER ARBEITSFLÄCHE Gefiltertes, 100 °C heißes Wasser ganz ohne Wasserkocher. GROHE Red deckt Ihren gesamten Wasserbedarf mit nur einer einzigen Armatur.

SPICY RUBY

8 g Tee (rote Früchte)
400 ml heißes Wasser
1 Zimtstange
1 unbehandelte Orange
1 EL Honig oder Agavendicksaft

Zubereitungszeit: **0:20**
Portionen: **4**

Blatt-Tee mit Zimt und den dünn abgezogenen Schalen der Orange in den Tea Maker oder ein anderes Gefäß geben. Mit heißem Wasser aufgießen und das Ganze 7 bis 10 Minuten ziehen lassen. In jedes Punschglas eine frische Orangenscheibe geben und mit dem Punsch auffüllen. Je nach Belieben mit Honig oder Agavendicksaft süßen.

GREY CHAI

5 g Earl Grey
300 ml Wasser
2 Zimtstangen
3 Sternanis
100 ml Milch
2 TL Honig

Zubereitungszeit: **0:20**
Portionen: **4**

300 ml kochendes Wasser in einem Topf zu den Zimtstangen und Sternanis hinzufügen und bei niedriger Flamme etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Tee zugeben und circa 3 Minuten ziehen lassen. Milch zugeben. Die Milch kann vorher auch mit einem Milchschäumer aufschäumt werden, bevor sie zur Teemischung dazugegeben wird. Anschließend abseihen und auf die Gläser verteilen. Nach Geschmack mit Honig süßen.

GRÜNER MANDARIN CHAI TEE

500 ml heißes Wasser
1/2 Zimtstange
5 Kardamonkapseln
1 Nelke
1 Prise Pfeffer
2 TL Zucker
600 ml Milch
2 TL grüner Tee

Zubereitungszeit: **0:30**
Portionen: **2**

Das kochende Wasser mit den Gewürzen zusammen in einen Topf geben und 10 Minuten ziehen lassen. Zucker und Milch hinzugeben und nochmals kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, den losen Tee hinzugeben und weitere 4 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein Sieb gießen und den fertigen Grünen Chai-Tee anschließend heiß genießen!

HEISSE ZITRONE

2 Bio-Zitronen
1 Knolle Ingwer
1 Zimtstange
10 g Zitronentee

Zubereitungszeit: **0:10**
Portionen: **2**

Zitrone, Ingwer und Zimt zusammen mit dem Tee in ein geeignetes Gefäß geben und mit frisch aufgekochtem Wasser übergießen. Den Blatt-Tee nach 5 Minuten aus dem Gefäß nehmen, die restlichen Zutaten etwa 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

MATCHA LATTE

1/2 TL Matcha-Pulver
50 ml heißes Wasser
200 ml aufgeschäumte Milch

Zubereitungszeit: **0:10**
Portionen: **1**

Das Matcha-Pulver mit heißem Wasser in einer Schale gut verrühren (am besten mit einem Chasen/Matcha-Besen) damit keine Klümpchen entstehen. Die Milch aufschäumen und in ein Glas geben. Den Matcha-Tee langsam zugeben. Dadurch entsteht die typische Färbung und Milch und Matcha-Pulver vermischen sich nicht zu schnell – fertig ist der Matcha-Latte!

GREEN SMOOTHIE

1 Banane
1 Apfel
1–2 Handvoll Grünkohl
1/2 Zitrone
5 Minzblätter
1–2 TL grüner Tee

Zubereitungszeit: **0:10**
Portionen: **2**

300 ml Green Boost Sencha Grüntee zubereiten und abkühlen lassen. Den Apfel, die Banane, den Grünkohl und die Minzblätter kleinschneiden. Die Zitrone auspressen und alles in einen Mixer geben. 1–2 Minuten lang mixen, bis sich die Zutaten schön vermengen.

RED RUBY PUNSCH

12 g Tee (rote Früchte)
6 Nelken
1 Zimtstange
0,7 Liter Orangensaft
1/2 Liter Kirschsaft
1 Orange
1 Apfel
1 Liter Wasser

Zubereitungszeit: **0:20**
Portionen: **8**

Den Tee zusammen mit der Zimtstange und den Nelken mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Den Tee durch ein Handsieb in einen Topf gießen und so den Tee und die Gewürze herausfiltern. Orangensaft und Kirschsaft in den Topf hinzugeben und alles erhitzen. Die Orange und den Apfel waschen, in Scheiben schneiden und zum Punsch geben. Ca. 10 Minuten ziehen lassen und genießen.

ROYAL PUNSCH

8 g Zitronentee
400 ml heißes Wasser
2 Vanilleschoten
Schalen einer Zitrone
1 Zitrone

Zubereitungszeit: **0:10**
Portionen: **4**

Den Blatt-Tee zusammen mit dem Mark der Vanilleschoten und den Zitronenschalen in den Tea Maker geben. Mit heißem Wasser aufgießen und für 5 Minuten ziehen lassen. Gläser mit Zitronenscheiben vorbereiten, den Tea Maker daraufstellen und den Tee nach der Ziehzeit in die Punschgläser füllen.

ZITRONEN-MINZE-EIS

3–4 TL Zitronentee
600 ml heißes Wasser
1 EL Honig oder Agavendicksaft
1 Zitrone
etwas Minze
4 Eisförmchen und Stäbchen

Zubereitungszeit: **0:10**
Portionen: **4**

Den Tee wie gewohnt mit heißem Wasser aufgießen und erkalten lassen. Nun je nach gewünschter Süße etwas Honig oder Agavendicksaft zusammen mit dem Saft einer Zitrone hinzugeben. Den Tee in die Eisformen füllen und mit etwas Minze garnieren. Das war's schon! Jetzt heißt es nur noch ab damit in die Kühltruhe.

ROTES FRÜCHTEEIS

3 g Tee (rote Früchte)
600 ml heißes Wasser
1 EL Ahornsirup
Waldfrüchte Ihrer Wahl
4 Eisformen

Zubereitungszeit: **0:10**
Portionen: **4**

Den Früchtetee mit heißem Wasser aufgießen, ziehen lassen und ganz abkühlen lassen. Nun den Ahornsirup unterrühren und den Tee auf die Eisformen verteilen. Jetzt liegt es an Ihnen: Suchen Sie sich Ihre liebsten Früchte aus und geben Sie diese zum Tee in die Formen. Nun die Eisformen über Nacht in den Gefrierschrank stellen und am nächsten Tag eiskalt genießen.

SCHOKOLADENKONFEKT

50 g Butter
2 Eigelbe
100 g Puderzucker
20 g Teemischung aus Earl Grey & Darjeeling
125 ml heißes Wasser
Schale einer halben Orange
300 g Schokolade
50 g Kakao

Zubereitungszeit: **0:25**
Portionen: **40**

Butter mit Eigelb und gesiebtem Puderzucker schaumig rühren. Den Tee aufbrühen und ziehen lassen. Den Tee in die Butter-Eier-Masse gießen und unterrühren. Nun die Orangenschale zugeben. Blockschokolade im heißen Wasserbad auflösen und ebenfalls unter die Masse rühren. Anschließend eine Form (ca. 20x25 cm) mit Alufolie auslegen und die Masse ca. 1 cm dick aufstreichen. Form in den Kühlschrank stellen und erkalten lassen. Später in Quadrate schneiden und in Kakao wälzen.

BOOST TO GO

2 Pfefferminz-Stängel
5 Ingwerscheiben
4 Zitronenscheiben
1 TL grüner Tee
300 ml Wasser

Zubereitungszeit: **0:10**
Portionen: **1**

Die Pfefferminze zusammen mit den Ingwerscheiben und den Zitronenscheiben in die GROHE 2go Bottle geben. Teesieb in die Flasche setzen und 1 TL des Green Boost Tees hineingeben. Mit heißem Wasser bis obenhin auffüllen, 2 min ziehen lassen. Nach der Ziehzeit das Teesieb entnehmen. Fertig!

IHRE WASSERQUELLE
FÜR UNTERWEGS.
GROHE RED TO GO

Wenn Sie den fantastischen Geschmack, den GROHE Red liefert, einmal genossen haben, möchten Sie nie mehr darauf verzichten. Und das müssen Sie auch gar nicht: Mit den stilvollen und praktischen Flaschen für unterwegs behalten Ihre Heißgetränke für bis zu 8 Stunden die gewünschte Temperatur. Die Flaschen sind sogar mit einem Teesieb ausgestattet. Die GROHE Red Flaschen zeichnen sich nicht nur durch ihre einzigartige Isolierfunktion aus, sondern sind dank der eleganten Edelstahloptik auch ein echter Hingucker.

Sämtliches Zubehör finden
Sie im GROHE Webshop:
http://shop.grohe.de

3 TEES GRATIS*

NEUGIERIG GEWORDEN?

Die passenden Bio-Blatt-Tees für alle Rezepte finden Sie bei Tree of Tea. Zu Ihrer Bestellung erhalten Sie exklusiv als GROHE-Kunde drei weitere Teesorten gratis*.

JETZT ONLINE SICHERN AUF: WWW.TREE-OF-TEA.DE/GROHE

*Mindestbestellwert 10€. Nur online einlösbar. Aktionzeitraum online einsehbar. Gilt nur für Deutschland und Österreich.

TREE OF TEA

EINFACH GUTER TEE.

Tree of Tea ist Ihr Tee-Shop für besonders feine Blatt-Tees in Bio-Qualität. Hier können Sie genau die handvoll Sorten Tee bestellen, die jeder Tee-Liebhaber zu Hause haben sollte. Wir lieben Tee klassisch-pur, aber auch neu interpretiert. Mit Hintergrundwissen zu den Sorten und wertvollen Tipps zur Zubereitung zeigen wir Ihnen, wie vielseitig Tee ist – Damit Sie Ihren ganz persönlichen Teemoment für Sich entdecken können.

WWW.TREE-OF-TEA.DE

Tree of Tea is a Project of mymuesli GmbH I Sailerwöhr 16 I 94032 Passau I Germany

GROHE.DE | GROHE.AT | GROHE.CH

GROHE Deutschland
Vertriebs GmbH
Zur Porta 9
D-32457 Porta Westfalica
Postfach 1353
D-32439 Porta Westfalica
Tel. +49 (0) 571 39 89 333
Fax +49 (0) 571 39 89 999
www.grohe.de

GROHE Gesellschaft m.b.H
Wienerbergstraße 11/A7
A-1100 Wien
Tel. +43 (0) 1 6 80 60
Fax +43 (0) 1 688 45 35
www.grohe.at

GROHE Switzerland SA
Bauarena Volketswil
Industriestrasse 18
CH-8604 Volketswil
Tel. +41 (0) 44 877 73 00
Fax +41 (0) 44 877 73 20
www.grohe.ch

© 08/2017 – Copyright by GROHE