

Wintertee

1 Zimtstengel, 1 ungespritzte Zitrone, 1 Löffel Rohzucker, 1l Wasser, 1 Sternanis, 1 kleine Handvoll Lindenblüten

Zimt und Sternanis mit dem Wasser aufkochen, ein paar Minuten köcheln lassen. Zitrone in dünne Scheiben schneiden, in den Teekrug geben, und mit dem Zucker bestreuen. Lindenblüten zum Wasser geben, 10 min ziehen lassen, dann auf die Zitronen-Zucker-Mischung geben.

Crevetten mit Rum

2 Zwiebeln, 4 Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 5 EL Öl, 700g Crevetten, 5-6 cl Rum, Salz, Pfeffer

Eine Zwiebel schälen, fein würfeln. Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebelwürfel in 3 EL Öl goldbraun braten. Die Knoblauchzehen dazupressen, die Tomatenstücke beigegeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 min leicht einkochen. Die Crevetten dazugeben, kurz weiterkochen. Mit Rum ablöschen, würzen und 6 bis 8 min bei schwacher Hitze köcheln lassen. Unterdessen die zweite Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und im restlichen Öl goldgelb anbraten. Die Crevetten auf gekochtem Reis anrichten, mit den Zwiebelringen garnieren.