

Cold Brew Coffee

Also bei uns ist das ja so - wenn mein Mann mir eine Freude machen will, dann weiß er schon, dass er mir keine Blumen mitzubringen braucht. Ich finde sie zwar total schön, aber ich hab einfach kein Händchen dafür (er sagt immer, bei mir würden sogar die Trockenpflanzen eingehen *g*). Über eine Kochzeitschrift freue ich mich dafür umso mehr... Und aus dem neuesten Exemplar möchte ich Euch heute ein Rezept vorstellen, das mich sofort angesprochen hat.



Wir trinken sehr gern Eiskaffee im Sommer, aber dafür sollte natürlich auch kalter Kaffee im Kühlschrank sein... bei dieser Methode des kalten Aufbrühens entsteht ein Kaffee-Konzentrat, das bis zu zwei Wochen im Kühlschrank hält. Man

gießt es auf mit Wasser und/oder Milch und gibt ein paar Eiswürfel hinzu - fertig ist die perfekte Erfrischung. Durch diese Art der Zubereitung wird der Kaffee bekömmlicher mit weniger Säure- und Bitterstoffen. Probierts aus - es lohnt sich!

Zutaten (für ca. 600-700 ml):

- **200 g grob gemahlener Kaffee**
- **1 Liter Wasser**

Zum Servieren:

- **Wasser**
 - **Milch**
 - **Eiswürfel**
-

Das Kaffeepulver in eine große Glaskanne geben, mit dem Wasser aufgießen. Einmal umrühren, das Gefäß verschließen (Deckel oder Frischhaltefolie) und bei Raumtemperatur 12 Stunden ziehen lassen. Danach zuerst durch ein grobes, dann durch ein feines Sieb (oder besser noch durch ein Geschirrtuch/Safttuch) geben und in eine saubere Flasche oder Karaffe füllen. Im Kühlschrank aufbewahren. Zum Servieren einen Teil Cold Brew mit zwei Teilen Wasser oder Milch auffüllen. Eiswürfel dazugeben und genießen.

Tipps:

- Das Sieben durch einen Kaffeefilter ist auch möglich, dauert allerdings ziemlich lange (ich spreche aus Erfahrung...)
- Ich nehme Espressobohnen und mahle sie etwas gröber als für normalen Kaffee.
- Ich mische einen Teil Cold Brew mit einem Teil Wasser und einem Teil Milch, so schmeckt es uns am Besten.
- Wer es süß mag, gibt Vanilleeis dazu.



Quelle: 'das schmeckt' Ausgabe 6/2016
