



Genießen

Kevin Bandel

Donnerstag, 04.01.2024

Gewürzkaffee

Für 500 ml Kaffee

Zutaten:

30 g Kaffee, gemahlen für Frenchpress (etwas gröber als Filterkaffee)
1 Aufgußbeutel Glühweingewürz (für 250 ml Flüssigkeit)
500 ml heißes Wasser

Außerdem:

Frenchpress Kanne (Stempelkanne)
Wasserkocher
Tasse

Zubereitung:

1. Gemahlene Kaffee und den Gewürzbeutel in die Stempelkanne geben.
2. Mit 500 ml heißem, aber nicht mehr kochendem Wasser aufgießen.
3. Den Kaffee 3,5 Minuten ziehen lassen und anschließend den Stempel langsam runterdrücken.

Keins Tipp: Durch den etwas gröberen Mahlgrad überbrüht der Kaffee nicht so schnell. Je länger der Kaffee noch in der Kanne ist, desto kräftiger schmeckt man die Gewürze.