

# KAFFEE ZUBEREITUNG FRENCH PRESS

MAHLGRAD

GRAMM

WASSERMENGE

WASSER

BRÜHDAUER



French Press  
MITTEL - GROB

64 gr

1000 ml

95 C°

4 min.

## CHECK LIST

- Kaffee, wir empfehlen unseren **Universal**  
(sollten Sie keine Kaffeemühle Zuhause haben, dann bestellen Sie ihn gleich im Mahlgrad French Press)
- French Press (Pressstempelkanne)
- Kaffeemühle
- Feinwaage
- Wasserkocher
- Stoppuhr

1. Mahle den Kaffee in einer mittleren bis groben Einstellung

Tipp: Der Mahlgrad soll etwas gröber sein als der Mahlgrad für den Handfilter

2. Das Wasser im Wasserkocher erhitzen

3. Gib das Kaffeepulver in die Glaskanne und starte mit dem Brühen, in dem du das Wasser zügig aufgießt.

Tipp: Am besten die Glaskanne mit heißem Wasser vorwärmen, damit das Wasser beim Brühen nicht zu schnell abkühlt und der Kaffee länger warm bleibt

4. Rühre den Kaffee nach dem Aufgießen um, damit sich das Kaffeepulver gleichmäßig im Wasser verteilt und die Kaffeearomen optimal herausgelöst werden können. Anschließend den Deckel auf die Kanne setzen und ihn leicht herunterdrücken, damit das Kaffeepulver, welches sich an der Oberfläche abgesetzt hat, ins Wasser gedrückt wird. So stellst du sicher, dass das gesamte Kaffeepulver extrahiert wird.

5. Die ideale Zubereitungszeit beträgt 4 Minuten. Um eine Über- oder Unterextraktion des Kaffees zu vermeiden behalte die Zeit im Auge. Rühre nach ungefähr 3,5 Minuten zweimal um und schöpfe den Schaum ab. Drücke dann langsam und gleichmäßig den Siebstempel herunter, um dem Kaffeepulver Zeit zu geben mit nach unten zu kommen.

Tipp: Überextrahierter Kaffee schmeckt bitter, unterextrahierter dünn und wässrig.

6. Eingießen und genießen!

Tipp: Schenke deinen Kaffee nach Möglichkeit direkt aus, sonst extrahiert er in der French Press weiter und kann schnell bitter werden. Falls das nicht möglich ist, empfehlen wir den restlichen Kaffee einfach in eine (vorgewärmte) Kaffee- oder Thermoskanne umzufüllen.

## TIPPS

Die French Press gehört zu den Full-Immersion Kaffeebereitern, dies bedeutet, dass das Kaffeepulver hier durchgehend mit dem Wasser in Kontakt ist, bevor es später durch einen Filter getrennt wird. Dadurch unterscheidet sich diese Zubereitung von der beliebten Zubereitung mit dem Handfilter, der Pour Over Methode. Mit dieser Anleitung zeigen wir Schrittweise, wie du mit der French Press guten Kaffee zubereiten kannst.