

KAFFEE ZUBEREITUNG HERDKANNE

MAHLGRAD

GRAMM

WASSERMENGE

WASSER

BRÜHDAUER



French Press
FEIN - MITTEL

Sieb
vollständig
füllen

Bis unter
das Ventil
des Espres-
sokocher

99 C°

-

CHECK LIST

- Espresso oder Kaffee, wir empfehlen unseren **Intenso** (sollten Sie keine Kaffeemühle Zuhause haben, dann bestellen Sie ihn gleich im Mahlgrad Herdkanne)
- Espressokocher
- Kaffee- oder Espressomühle

1. Heize das Wasser zum Brühen vor

Tipp: Dieser Schritt ist er für den Geschmack entscheidend. Der Grund ist einfach: Wenn du die Kanne direkt auf die Herdplatte setzt, erhitzt sich das Metall aus dem die Kanne gefertigt ist zu schnell und stark. Dir Folge wäre ein bitterer Kaffee mit metallischem Beigeschmack.

2. Mahle den Kaffee in einer feinen bis mittlere Einstellung

Tipp: Der optimale Mahlgrad liegt dafür zwischen dem für einen Espresso und dem für Handfilter. Verwende so viel Kaffeepulver, dass der gesamte Filter gefüllt werden kann.

3. Fülle das vorgeheizte Wasser in den Wasserbehälter, bis kurz unter das Ventil.

4. Fülle den Filter vollständig mit Kaffee, achte darauf das Kaffeepulver nicht anzudrücken und setze diesen dann ein.

5. Stelle die Herdplatte auf mittlere bis starke Temperatur. Eine zu hohe Temperatur kann den Kaffee verbrennen und führen zu einem bitteren Nachgeschmack. Bleibe die ganze Zeit am Herd, denn schon nach wenigen Minuten ist dein Kaffee fertig.

6. Durch das nach oben tretendem Wasser, kommt es zu einem zischenden Geräusch und der Kaffee wird nach oben gedrückt. Sobald der Kaffee kontinuierlich in den oberen Teil des Espressokocher läuft, diesen vom Herd nehmen. Die Resthitze reicht aus um das gesamte Wasser nach oben drücken und auf diese Weise vermeidest du, dass der Kaffee verbrennt.

7. Jetzt nur noch eingießen und genießen!

TIPPS

Bei der Zubereitung gibt es ein paar typische Fehlerquellen, die deinen Kaffee schnell verbrannt oder bitter schmecken lassen. Wir möchten dir zeigen dir, wie du das vermeiden kannst und einen aromatischen Mokka zauberst. Achte auf den richtigen Mahlgrad und darauf den Espressokocher rechtzeitig von der Herdplatte zu nehmen, damit die Kanne nicht zu heiß wird.