

KAFFEE-DRINKS FÜR DEN SOMMER

Eine kleine Rezeptsammlung

DIE
Röster



ICED FILTER IM JAPANISCHEN STIL

Zutaten

- 37 g gemahlener Kaffee
- 200 g Eiswürfel
- 300 ml heißes Wasser (ca. 93 Grad Celsius)

Anleitung

1. Spülen Sie den Filter mit kaltem Wasser ab, um ein Aufheizen des Filter zu vermeiden
2. Geben Sie die Eiswürfel in die Hario-Glaskanne
3. Mahlen Sie den Kaffee und geben Sie ihn in den Filter
4. Den gemahlene Kaffee ca. 45 Sekunden "bloomen" lassen
5. Gießen Sie den Rest des heißen Wassers nach (Dauer ca. 3 Minuten)
6. Alles gut verrühren und in einem kühlen Glas mit Eiswürfeln servieren.



STANDARD COLD BREW

READY TO DRINK // 1:15 BREW RATIO

1 Gramm Kaffee auf 15 ml Wasser oder ungefähr 70 Gramm Kaffee, für 1 Liter Cold Brew. Cold Brew ist in Geschmack und Textur dem "normalen" Filterkaffee ähnlich. Besonders geeignet sind helle Röstungen / Filterröstungen.

COLD BREW KONZENTRAT

KONZENTRAT // 1:10 (oder Super Intense 1: 5) BREW RATIO

1 Gramm Kaffee auf 10 ml Wasser oder ungefähr 100 Gramm Kaffee für 1 Liter Cold Brew

Der klassische Weg zur Cold Brew führt über ein Konzentrat, das mit Tonic Water oder Milch gemischt wird.

Welche Brew Ratio (1:10 oder doch eher 1:5) die beste ist, hängt vom persönlichen Geschmack und den verwendeten Bohne ab. Ausprobieren lohnt sich!

Anleitung

1. Mahlen Sie den Kaffee grob und geben Sie ihn in den Filter
2. Gießen Sie 1 Liter Wasser in den Kaffee und versuchen Sie sicherzustellen, dass der gesamte Kaffee gleichmäßig bedeckt ist
3. Die Kanne abdecken und mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Je länger der Kaffee mit dem Wasser in Kontakt ist, desto intensiver ist das Geschmacksprofil.
4. Am nächsten Tag den Filter und den Kaffee aus der Kanne nehmen

Das kalte Kaffeekonzentrat ist im Kühlschrank ca. eine Woche lang haltbar.

Denken Sie auch daran, dass der Röstgrad auch eine Rolle dabei spielt, wie Ihre Cold Brew schmeckt. Wir empfehlen Filterröstungen für ein optimales Ergebnis.

SPARKLING COLD BREW

Zutaten

Soda Stream
fertige Cold Brew

Anleitung

1. Füllen Sie die Soda Stream-Flasche bis zur markierten Linie mit Cold Brew
2. Lassen Sie den Druck sehr langsam in die Flasche.
3. Die prickelnde Cold Brew hält sich ein paar Tage im Kühlschrank.

ZUSATZTIPP: Servieren Sie die sparkling Cold Brew in einem 250-ml-Glas mit einer Zitronenscheibe.

BONUS OPTION: COLD BREW SPIDER

Geben Sie eine Kugel Vanilleeis ins Glas dazu - dieser besondere australische Leckerbissen ist dort unter dem Namen "Spider" bekannt. Der Special Effect wird Sie staunen lassen!

COLD BREW MACCHIATO

Die Whisky-ähnliche Intensität des Cold Brew Konzentrats wird durch die reichhaltige Sahne ausgeglichen. Wenn Sie der Creme dann noch eine Prise Salz hinzufügen, wird der intensive Cold Brew Geschmack noch stärker zum Leben erweckt.

Zutaten

Cocktail Shaker
60 ml kaltes Cold Brew Konzentrat
30 g flüssiger Schlagobers
eine Prise Salz

Anleitung

1. Obers und Salz in einen Cocktail-Shaker geben
2. 5 Sekunden lang gut schütteln
3. Gießen Sie das kalte Cold Brew Konzentrat in ein kleines Glas (90 ml Piccolo-Glas oder 120 ml Gibraltar-Glas).

Die gesalzene Sahne über die Rückseite eines Löffels in das Glas zum Cold Brew leeren (so bilden sich saubere Schichten)

COLD BREW NEGRONI

Negroni ist ein italienischer Cocktail-Klassiker. Bei uns gibt es einen kalten Kaffee-Twist dazu:

Zutaten

30 ml Cold Brew(1:10 Brew Ratio)
30 ml halbtrockener Wermut
30 ml Gin
15 ml Campari
Eiswürfel

Anleitung

1. Alle Zutaten in den Cocktail Shaker geben
2. Gut schütteln
3. In einem (240 ml) Glas servieren, das zur Hälfte mit Eis gefüllt ist. Mit Orangenschale garnieren

ESPRESSO MARTINI

Geschüttelt, nicht gerührt und mit extra Koffein für einen guten Start in den Abend.

Zutaten

30 ml Kaffeelikör
30 ml Wodka
30 ml frisch extrahierter Espresso

Anleitung

1. Alle Zutaten in den Cocktailshaker geben
2. Gut schütteln
3. In ein Martini-Glas abseihen
4. Mit drei Kaffeebohnen garnieren

HONIGKAFFEE GIN & TONIC

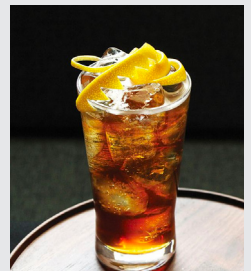
Zutaten

30 ml Gin
40 ml kalter Kaffee
15 ml Honigsirup
Tonic Wasser
Zitronenschalen-Twist

Anleitung

Für den Honigsirup 60 ml Honig und 60 ml Wasser in einem Topf erhitzen. Erhitzen, bis der Honig im Wasser schmilzt.

Legen Sie die Eiswürfel in ein hohes Glas. Kaffee, Honigsirup und Gin im Glas vermischen und umrühren. Füllen Sie Tonic Water nach und fügen Sie nach Bedarf mehr Eis hinzu.



IRISH COFFEE

Die Kreation des irischen Küchenchefs Joseph Sheridan, der den Kaffeecocktail in einer trostlosen Nacht in den 1940er Jahren zum ersten Mal erfand, um müde, kühle amerikanische Reisende zu wecken, ist seitdem ein Grundnahrungsmittel für Bar-menüs auf der ganzen Welt. Es ist eine beruhigende Mischung aus Whisky, Kaffee, braunem Zucker und frischer Sahne, die Sie bis ins Mark erwärmt.

Zutaten

frisch gebrühter Kaffee

1 EL brauner Zucker

45ml Whisky

Sahne

Anleitung

Gießen Sie frischen heißen Kaffee in ein vorgeheiztes Glas. Zucker einrühren und auflösen. Whiskey einfüllen und umrühren. Schlagen Sie die Sahne leicht auf, damit sie noch gießbar ist, und gießen Sie dann den Kaffee über die Rückseite eines Löffels, damit er schwimmt. Nach dem Hinzufügen der Sahne nicht umrühren, da der wahre Geschmack durch das Trinken von Kaffee und Whisky durch die Sahne entsteht. Garnierung.



SPIKED AFFOGATO

Zutaten

Espresso

10ml Rum

Choc Eis

Schokospäne

Anleitung

Schaufeln Sie das Eis in eine Cappuccino-Tasse. Gießen Sie den Rum über das Eis. Extrahieren Sie Ihren Espresso und gießen Sie ihn über Eis und Rum. Zum Garnieren geben Sie Schokospäne oben drauf.

Bildernachweis: HARIO, cookidoo.at, Imbibe Magazine, brigitte.de, Mokabees

DIE
Röster

COPYRIGHT & KONTAKT

DieRöster Wolfgang Köppl | Mauthausener Straße 15 | 4221 Steyregg

+43 732 272915 | kaffeegenuss@dieroester.at