

## Kochen

Víctor López-Dávila

Donnerstag, den 21.01.2021

Karlsbader Kanne Kaffee

Rezept für 1 Person

### Zutaten:

7-10 g grob gemahlener Kaffee je 100 ml Wasser (Empfehlung: hell geröstete Kaffeebohnen)  
Wasser

### Außerdem:

Karlsbader Kanne (auch Bayreuther Kanne genannt)  
Kaffeetasse (200 ml)

### Zubereitung:

1. Für eine Tasse Kaffee mit der Karlsbader Kanne zubereitet die Kanne mit heißem Wasser erwärmen, dann das Wasser abgießen.
2. Den grob gemahlene Kaffee in den Porzellanfilter geben und die Kanne zusammensetzen. Wasser zum Kochen bringen.
3. Kaffeepulver mit einer kleinen kochenden Wassermenge anfeuchten und ungefähr 30 Sekunden aufblühen lassen.
4. Dann alle 30 Sekunden den Porzellanfilter mit dem Kaffeepulver mit kochendem Wasser auffüllen, bis die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist.

**Unser Tipp:** Die Brühdauer sollte 5 bis 6 Minuten andauern.