

# Cold Brew Coffee

## Cold Brew Coffee

Wir trinken jeden Morgen unseren Kaffee. Frisch zubereitet aus dem Vollautomaten. So kennen und lieben wir unseren Kaffee. Dann haben wir vor kurzem einen Artikel über Cold Brew Coffee gelesen und unser Interesse war geweckt. Die Idee hinter Cold Brew Coffee ist, dass die gemahlene Kaffeebohnen nicht mit heißem Wasser überbrüht werden, sondern in kaltem Wasser 10-24 Stunden (je nach gewünschter Intensität) ziehen. Dies könnt Ihr zum Beispiel über Nacht machen. Aber jetzt erklären wir Euch erstmal, was den "kalt gebrauten Kaffee" von seiner gebrühten Verwandtschaft unterscheidet.

Der klare Unterschied zum heiß gebrühten Kaffee ist, dass der "kalt gebraute Kaffee" weniger Säure- und Bitterstoffe enthält. Je höher die Wassertemperatur beim Brühen, desto mehr Säure- und Bitterstoffe enthält der Kaffee später.

## Zubereitung

Für einen Cold Brew Coffee benötigt Ihr:

- 1 Liter Wasser (am besten gefiltert)
- 100g gemahlene Kaffeebohnen (etwas gröber als Kaffeepulver)
- 2 Gefäße, die jeweils mehr als einen Liter fassen
- Frischhaltefolie, oder einen Deckel für die Gefäße
- Kaffeefilter

Mahlt die Kaffeebohnen etwas größer als handelsübliches Kaffeepulver und füllt die Bohnen in das erste Gefäß. Dann gießt Ihr das Wasser in das Gefäß und stellt es bei Zimmertemperatur für 10-24 Stunden abgedeckt weg. Experimentiert ruhig mit der Uhr und findet die für Euch optimale Ziehzeit. Dann gießt Ihr den schon fast fertigen Cold Brew Coffee durch einen Kaffeefilter in das zweite Gefäß und

fertig ist Euer "kalt gebrauter Kaffee". Den könnt Ihr nun mit Eiswürfeln an einem heißen Sommertag genießen.



Den entstandene Kaffee könnt Ihr nun abgedeckt im Kühlschrank bis zu zwei Wochen lagern, aber so lange hat unser Kaffee nicht gehalten.





Eine tolle Variante für alle Kaffeejunkies unter Euch ist die Verdopplung der Kaffeemenge (also 200g auf einen Liter Wasser). So stellt Ihr ein Konzentrat her, das Ihr dann Tasse für Tasse, bzw. Glas für Glas 1:1 bis 1:3 verdünnen könnt. Auch hier könnt Ihr etwas experimentieren. Viel Spaß dabei!