

Rezept

Orientalischer Mokka

Ein Rezept von Orientalischer Mokka, am 18.04.2024

Zutaten

- 2 Messlöffel stark gerösteter sehr fein gemahlener Kaffee (Mokka, ca. 15 g) 3 TL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Kaffeepulver und Zucker in ein Kupfer- oder Messingkännchen füllen, knapp 150 ml frisches kaltes Wasser zugießen und verrühren. Das Kännchen auf den Herd stellen und den Mokka erhitzen. Sobald er aufkocht, vom Herd nehmen und nur den Schaum auf zwei Mokkatässchen verteilen.

2. Den Mokka erneut aufkochen, das Kännchen vom Herd nehmen und warten, bis sich der Schaum wieder gesetzt hat.

3. Ein drittes Mal aufkochen und jetzt den Mokka gleichmäßig auf die Tässchen verteilen, dabei das Kännchen auf und ab bewegen, damit sich noch mehr Schaum bildet.

4. Den gröberen Kaffeesatz im Kännchen zurücklassen. Vor dem Trinken den Mokka kurz stehen lassen, damit sich der grobe Satz absetzen kann. Der feine Satz wird mitgetrunken.