

Rezept

Türkischer Kahve

Ein Rezept von Türkischer Kahve, am 20.04.2024

Zutaten

4 TL Zucker (für halbsüßen Kaffee)

2-3 Messlöffel hell gerösteter sehr fein gemahlener Kaffee (Mokka, 15-20 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Knapp 150 ml kaltes Wasser in den »Cevze« gießen, dann den Zucker und zuletzt das Kaffeepulver zugeben.

2. Alles bei mittlerer Stufe erhitzen und mit einem Teelöffel kräftig rühren, ohne dass der Löffel den Boden des Topfes berührt.

3. Beim ersten Aufkochen ein Drittel des Kaffees auf zwei Mokkatassen verteilen, den restlichen Kaffee wieder auf den Herd setzen und weiter rühren. Ehe die Flüssigkeit zu brodeln beginnt, den Topf vom Herd nehmen und die Tassen mit Kahve füllen. Dabei den Cesve etwas auf- und abbewegen, damit sich an der Oberfläche Schaum bildet. Den Kaffee sehr heiß servieren. Nach kurzer Zeit hat sich der Satz abgesetzt und der darüber stehende Kaffee kann getrunken werden.