

Rezept

Libanesischer Kahwa

Ein Rezept von Libanesischer Kahwa, am 19.04.2024

Zutaten

- 2 grüne Kardamomkapseln
- 3 TL Zucker
- 2 Messlöffel stark gerösteter fein gemahlener Kaffee (Mokka, ca. 15 g)
- 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss oder Gewürznelkenpulver

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Kardamomkapseln aufbrechen, die schwarzen Kerne auslösen und mit Kaffeepulver, Zucker, einem Hauch Muskat und 150 ml kaltem Wasser in ein Stielkännchen (Ibrik, Cesve) geben. Langsam aufkochen und dabei umrühren, damit sich kaum Schaum bildet. Kurz von der Herdplatte nehmen, dann wieder darauf stellen und noch einmal aufkochen. Ein drittes Mal wiederholen. In Mokkatässchen gießen und sofort servieren.