

Cold Brewed Coffee

Ergibt etwa 300 ml Kaffeekonzentrat; pro Glas Eiskaffee nehme ich 30 ml Konzentrat und 50 ml Wasser.

Küche Getränke

Portionen	Vorbereitung	Wartezeit
10 PORTIONEN	5 MINUTEN	12 STUNDEN

Zutaten

- 100 g Kaffee (frisch gemahlen)
- 500 ml kaltes Wasser

Anleitungen

1. Den frisch gemahlene Kaffee in ein Gefäß füllen. Mit dem kalten Wasser übergießen, umrühren.

2. Das Gefäß mit Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden bei Raumtemperatur durchziehen lassen.

3. Den fertigen Ansatz ein paar Mal kräftig umrühren und dann ganz normal nach und nach mit dem Handfilter filtrieren (Geduld haben, du musst ...).

4. Das fertige Konzentrat in ein sauberes, verschließbares Gefäß gießen und im Kühlschrank aufbewahren.

Rezept Hinweise

Das Rezept als PDF zum Herunterladen: [Cold_Brewed_Coffee](#)