



## French Press Kaffeezubereitung

### Anleitung

Du benötigst...

- **Wasser** guter Qualität, gefiltert, ca. 900ml
- **Küchenthermometer** zum Messen der Wassertemperatur
- frisch gerösteten **Kaffee**, ganze Bohne
- **Kaffeemühle**, z.B. eine Handkaffeemühle
- **French Press** Kaffeekanne
- Aufgusskessel oder -kocher mit **geschwungener Ausgusstülle**
- **digitale Küchenwaage**
- **Holzstäbchen** oder Holzkochlöffel

1. Wasser im Aufgusskessel zum kochen bringen.
2. Währenddessen den Kaffee abwiegen. Wir empfehlen als Ausgangspunkt 33g für 525ml (bzw. gramm) Wasser anzufangen. Den Kaffee grob mahlen. Die Körner sollten ungefähr so groß wie Fleur de Sel Flocken sein. Ist der Kaffee zu fein gemahlen, verstopft er die Poren des Siebs und der Stempel lässt sich nur noch sehr schwer herunterdrücken.
3. Nun das kochende Wasser beiseitestellen. Die Wassertemperatur sollte beim Aufbrühen zwischen 90 und 96°C liegen.
4. Den Stempel aus der Kanne entfernen und auf die Waage stellen, den abgewogenen, gemahlene Kaffee in die Kanne geben und die Waage tarieren. Jetzt vorsichtig das heiße Wasser aufgießen: 535ml (bzw. gramm).
5. Mit dem Holzstäbchen oder dem Stiel eines Holzkochlöffels den gemahlene Kaffee langsam unterrühren. Den Kaffee nun vier Minuten ruhen lassen.
6. Den Stempel wieder in die Kanne stecken und langsam und gleichmäßig herunterdrücken. Dies bringt den besten Geschmack hervor...

Viel Spaß beim Trinken!