AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	10 Min.	Herbst	Europa

IRISH COFFEE



Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

In den 1940er Jahren wurde auf Transatlantik-Flügen der irische Shannon Airport zum Auftanken angeflogen. Joe Sheridan bot dort das Getränk den wartenden Passagieren an. Heute ein Bar-Klassiker all around the world.

ZUTATEN (1 PERSONEN)

1 dl	Vollrahm	0.4 dl	Whisky
1 Pr	Zucker, fein	2 TL	Brauner Zucker
1.2 dl	Kaffee, stark	1 Pr	Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Gekühlten Vollrahm mit einer Prise Zucker noch leicht flüssig schlagen. Kühl stellen.
2. Kaffee zubereiten.
3. Whisky und braunen Zucker in einer kleinen Pfanne umrühren und kurz erhitzen. In Bars wird der Whisky nun flambiert. Der Caramelgeschmack wird so verstärkt, doch der Whisky verliert deutlich an Alkohol.
4. Mit einem in heisses Wasser getauchten Esslöffel kühlen Rahm auf den heissen Whisky-Kaffee legen. Mit einer Prise Kakaopulver servieren. Den Kaffee durch den kühlen Rahm schlürfen!

TIPP: Le Irish Coffee 2012 par dj: In diesem Youtube-Film ist ein pfiffiges Gerätchen zu sehen. Es verhindert das Zusammenfliessen des Kaffees mit dem Whisky.