AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Naher Osten

TÜRKISCHER KAFFEE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Wie den Kaffee zubereiten, wenn die Maschine (wieder) mal stillsteht? - Viele nennen diese Art der Zubereitung heute griechisch. Sie kommt jedoch ursprünglich aus der Türkei. Dort ist die Kaffeezubereitung Kult, fast den Teezeremonien in Japan ähnlich. Hier eine Methode für mitteleuropäische Verhältnisse.

ZUTATEN (1 PERSONEN)

2 EL	Kaffee, fein gemahlener	1 TL	Zucker
		1 dl	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Kaffee frisch möglichst fein mahlen. Oder einen geeigneten gemahlenen Kaffee kaufen.
2. Kaffee, Wasser und Zucker in einer kleinen Pfanne oder einem Cezve, dem türkischen Kaffeekännchen, verrühren und kurz knapp vor den Kochpunkt bringen.
3. Nun das Pfännchen bei mittlerer Temperatur rund 3 Min. auf dem Herd stehen lassen. Evtl. 2, 3 Mal kurz Temperatur erhöhen.
4. Kaffee mit einem möglichst dicken Schaum in vorgewärmte Tassen giessen. Vor dem ersten Genuss den Kaffee nochmals stehen lassen, damit sich der Satz etwas absetzen kann.

BEMERKUNG: Der letzte Schluck enthält viel Kaffeesatz, er ist nicht trinkbar. Mit zweitletzten Schluck kommt etwas Satz in den Mund. Wer das nicht als Teil des Genusses sehen kann, repariert seine Kaffeemaschine sofort. Die andern werden in Zukunft hie und da einen Kaffee auf türkische Art zubereiten.