

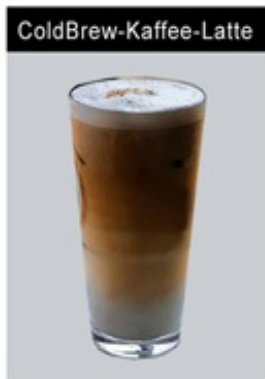
Mit 50 Rezepten



ColdBrew Guide

leckere, kaltgebrühte Sommer-Getränke
aus Kaffee, Tee, Cascara, Kakao und mehr ...

Roland W. Schulze





Sanddorn mit Früchten

🍷 **„ColdBrew-Kaffee-Cacao im Weihnachtskleid“:** 

Speziell für die Advents- und Weihnachtszeit habe ich ein leckeres Getränk entdeckt, das wir in **Bremen** sogar mit einem **speziellen Ritual** verbinden.

Fast das gesamte Leben ist mit Ritualen durchsetzt. Daher widme ich mich hier auch später ausführlich den sogenannten „Trink-Ritualen“.



Zutaten:
(für 4 Gläser)

- 30g gemahlener, äthiopischer Kaffee
- 1 Tasse geröstete Cacao-Nibs
- 500ml Wasser
- 4 cl Amaretto, oder Kalúha oder Kaffeelikör, oder Rum (wer keinen Alkohol mag, nimmt statt dessen einen Spritzer MONIN-Sirup „Makademia-Nuß“)
- 250ml geschlagene süße Sahne
- 1 gute Messerspitze Zimt-Pulver
- 4 kleine dünne ca. 4cm lange Zimtstangen
- 12 Eiswürfel

Vorbereitung:

1. Das Kaffeepulver und die Cacao-Nibs mit kaltem Wasser ansetzen und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen, das wird unser ColdBrew-Mix,
2. nach der Standzeit abfiltern, in eine Flasche füllen und in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung:

- in jedes Glas je 3 Eiswürfel legen,
- je eine Prise Zimtpulver in Glas geben,
- je 1cl Likör in jedes Glas geben (oder Sirup),

- jetzt erst die ColdBrew-Kaffee-Cakao-Mischung dazugeben, je 3 fingerbreit,
- mit der Zimtstange umrühren,
- geschlagene Sahne zufügen,
- eine Prise Zimtpulver auf die Sahne streuen,
- fertig!

Zu diesem Getränk gibt es ein „Bremer-Trink-Ritual“:



Jeder einzelne stellt sein Getränk selbst zusammen, so wie oben beschrieben.

Wenn jeder sein Getränk fertig-gestellt hat, dann prostet man sich mit dem Trink-Ausspruch „**Besinnlichkeit**“ zu!

🍷 ColdBrew „Bremer Deern“: 

Zutaten:

(für 2 Gläser)

- 20 g äthiopischen Kaffee, frisch und grob gemahlen
- 200 ml Wasser
- 4 cl Campari
- 4 cl roter Wermut
- 4 cl Gin
- 1 Bio-Orange
- Eiswürfel

Außerdem:

- French-Press
- (Siebpress-Kanne)



Die „Bremer Deern“

Zubereitung:

1. ColdBrew ansetzen: Kaffee in eine French-Press füllen, mit 200 ml kaltem Wasser aufgießen und verrühren. Stempel locker aufsetzen. Kaffee mindestens 8 Stunden ziehen lassen. Stempel herunterdrücken.
2. Nach der Standzeit, den ColdBrew abfiltern und in eine Flasche füllen.
3. 2 Tumbler-Gläser (Whiskey-Gläser),
 - mit je 3 Eiswürfeln füllen,
 - je 4 cl ColdBrew-Kaffee,
 - 2 cl Campari,
 - 2 cl Wermut und
 - 2 cl Gin ins Glas gießen und verrühren.
4. Bio-Orange heiß waschen, trocken reiben. Breite Streifen dünn abschälen (nur die Schale), zum Aromatisieren über die Glasränder ziehen und als Deko mit in die Gläser geben.

Dazu das Bremer-Ritual:

Vor dem Trinken fasst jeder seinen linken Nachbarn an eines seiner **Ohrläppchen** und **schüttelt** dieses leicht mit dem Spruch „**Wat een Kerl!**“ (auch bei Frauen!)

Und dann erst trinkt man den Cocktail! Prost!

