



Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kreativkoch Meikel Pedrana
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingsmarkt*

Meikel's Westernkaffee



Zutaten

70g Kaffee, gemahlen
1 Nelke
2 Cardamomkapseln
1 kleine Zimtstange
1 Anisstern
1 EL Zucker
1 Prise Salz
0,4l Wasser
gegebenenfalls einen Schuss
Cognac oder Rum

Zubereitung

Die Gewürze leicht zerstampfen und in einem heißen Topf 30 Sekunden anrösten und den Zucker zugeben. Etwas karamellisieren lassen und den Kaffee zugeben. Unter Rühren ca. 1 Minute anrösten, mit dem Wasser ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Prise Salz zugeben und 5 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren nochmals kräftig aufkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

Gegebenenfalls mit etwas Cognac oder Rum „verfeinern“. In den Kaffe passen je nach Geschmack auch kleingeschnittener Ingwer, Zitronengras, Chili oder Muskat.



www.friedberg-hats.de