

**11 COLD  
BREW  
COFFEE  
REZEPTE**



EUR 5,00

**PLUS: 6 COLD  
BREW TEA  
REZEPTE**



**RUMMERSHOF**

ISSUE NO.9

SEPT 2019



**C O L D  
B R E W  
C O F F E E**



## Cold Brew Coffee Rezepte

Schon im 17. Jahrhundert entstand die Zubereitungsform des Kaffees mit kaltem Wasser. Holländer waren es, die auf Reisen nicht auf das koffeinhaltige Getränk verzichten wollten. Da nicht immer heißes Wasser zur Hand war, wurde das Kaffeepulver kurzerhand mit kaltem Wasser beträufelt.



Die alte Herstellungsmethode erlebte vor wenigen Jahren eine Renaissance. Die Methode Kaffee aus dem Pulver mit kaltem Wasser zu extrahieren verspricht einen besonders aromatischen und säurearmen Genuss.

### Die zwei Methoden

Es gibt zwei verschiedene Formen der Zubereitung. Zum Aufsetzen eines „Dutch Coffee“ werden Eiswürfel über einen mit Kaffeepulver gefüllten Filter aufgehängt. Mit dem Auftauen tropft das Wasser durch den Filter und wird in einem Behälter aufgefangen. Der Vorgang wird Cold Drip genannt und dauert mehrere Stunden, doch das Resultat ist ein sehr aromatisches Kaffeekonzentrat.





Die zweite Methode ist das beliebte Cold Brew Verfahren. Das Kaffeepulver wird hierbei in kaltem Wasser aufgelöst und über einen längeren Zeitraum stehen gelassen um die Aromastoffe langsam aus dem Kaffeepulver zu lösen.

### Der richtige Kaffee

Die Herstellung von Cold Brew Coffee ist einfach. Wichtig sind gute Kaffeebohnen, aromatisch, aber nicht zu bitter sollte die Röstung sein. Hat eine Bohne beim Zerkauen einen guten Geschmack, ist sie auch für diesen rituell wirkenden Aufguss geeignet. Für den kalten Ansatz eignen sich frisch gemahlene Bohnen am besten. Zum Mahlen empfehlen wir die [manuelle Handkaffeemühle von Rummershof](#). Gekauftes Pulver sollte für die French Press Kanne geeignet sein, also nicht zu fein.

### Die Zubereitung



Von dem frischen, duftenden Kaffeepulver werden 14-16 Löffel in den Filtereinsatz gegeben und in einem Liter Wasser aufgelöst. Der Kaffeebereiter steht nun für 12 bis max. 36 Stunden im Kühlschrank. Ein Kaffeeaufguss, ob kalt oder heiß, ist eine Oxidierung und Zersetzung des Kaffees. Im kalten Wasser und über einen langen Zeitraum ist der Prozess langsamer und schonender. Je länger der Cold Brew Zeit hat, desto intensiver ist das Ergebnis. Bitterstoffe werden kaum herausgelöst.

Den Filter mit dem Pulver-Wasser Gemisch gelegentlich in der Karaffe schwenken. Der Infuser im Inneren ist mit einem feinen Sieb besetzt und lässt nur die feinen Aromastoffe des Kaffees durch. Am Ende der Ziehzeit wird das Sieb entfernt und fertig ist das aromatische und bekömmliche

**Kaffeekonzentrat.** Das Kaffeevergnügen kann beginnen. Die Essenz ist bis zu zwei Wochen im Kühlschrank haltbar. Pur ist es sehr stark und sollte daher je nach Geschmack mit kaltem Wasser verdünnt werden.

Cold Brew hält in einem verschlossenen Glas mindesten eine Woche im Kühlschrank. Der Cold Brew Coffee Maker von Rummershof lässt sich luftdicht verschließen und ist daher ideal zum Aufbewahren des Kaffeekonzentrats geeignet. Reste von Kaffeepulver verringern die Haltbarkeit, daher ist ein sorgfältiges Filtern wichtig.

### Der Genuss beginnt

Der nach langer Wartezeit erhaltene Extrakt ist Kaffeegenuss auf höchstem Niveau. Der Geschmack ist leicht süßlich, voller Aroma und Koffein. Nicht enthalten sind die Säure und die





Bitterstoffe. Das Getränk ist magenfreundlich und bekömmlich mit dem vollen Kaffeegeschmack. Liebhaber des braunen Lebenselixiers entdecken Geschmacksnuancen im Kaffee, die im heißen Getränk verloren gehen. So entwickelt sich der Eindruck von Schokolade, Zitrone oder Beeren auf der Zunge.

Kenner genießen Cold Brew am liebsten pur, nur etwas verdünnt mit kaltem Wasser. Noch stärker gekühlt mit einigen Eiswürfeln bietet es eine Erfrischung, bei der kein konventionell aufgebrühter Kaffee mithalten kann. Das schwarze Gold wird mit passenden Zutaten zum Trendgetränk.

## Rezepte für Cold Brew Coffee

### *Mit frischem Zitronensaft*

300 ml Cold Brew Kaffee

20 ml Zitronensaft

Eiswürfel nach Geschmack

Alle Zutaten vermengen und das intensive Geschmackserlebnis genießen. Ist der Kaffee zu stark, je nach Wunsch mit Wasser verdünnen.

Ein zusätzlicher Tipp: Das Koffein und das Vitamin C wirken Kopfschmerzen entgegen. In Italien wird als Pendant ein starker Espresso mit Zitronensaft getrunken.

### *Cold Brew Latte*

2-3 Eiswürfel

150 ml Cold Brew Kaffee

50 ml Milch

Die Zutaten in einem Glas vermengen.

### *Mit Tonic zum Cocktail*

50 ml Cold Brew Kaffee

50 ml Wasser

50 ml Tonic Water

1 Teelöffel Zitronensaft

Scheibe einer unbehandelten Zitrone

Eiswürfel nach Geschmack





Zuerst die Eiswürfel zusammen mit dem Wasser, dem Zitronensaft und dem Tonicwater in ein Glas geben, den Kaffee vorsichtig über das Eis hinzufügen. Ergibt einen toll geschichteten Sommercocktail.

Für eine alkoholische Variante das Wasser durch Gin austauschen. Dieses Basisrezept kann mit Fruchtsirup variiert werden.

#### *Kalt gebrühter Bulletproof*

300 ml Cold Brew Kaffee

Eiswürfel nach Geschmack

15 g Weidebutter

15 g Kokosöl

Kokosöl, Butter und kalten Kaffee in den Mixer geben, die Butter und das Öl leicht anwärmen, dann verbinden sich die Zutaten besser. Nach dem Mixen über das Eis geben.

Bulletproof ist ein Getränk das stark polarisiert, vor allem der Butterzusatz hält davon ab das Mixgetränk zu probieren. Kalt ist das Getränk ein komplett anderes Geschmackserlebnis, nicht kalorienarm, aber Fett trägt ja auch den Geschmack.

#### *À la Eiskaffee*

100 ml Cold Brew Kaffee

100 ml Milch

Eiswürfel nach Geschmack

2-3 Kugeln Vanilleeis

Kaffee mit Milch und Eiswürfeln vermengen, anschließend das cremige Vanilleeis dazu. Authentisch wird die Leckerei mit einer Sahnehaube.

#### *Eiskaffee Haselnuss*

2 Kugeln Haselnusseis

200 ml Cold Brew Kaffee

Schlagsahne

Haselnuss-Krokant zum Bestreuen

Haselnusseis in ein Glas füllen und mit Cold Brew Kaffee aufgießen. Eine Sahnehaube draufgeben und mit Haselnuss-Krokant bestreuen.





#### *Cold Brew 43*

4 cl Cold Brew Kaffee

4 cl Wasser

2 cl Likör 43

Eiswürfel

ein Schuss Milch, je nach Geschmack

Eiswürfel in ein Glas geben, Cold Brew, Wasser und Likör 43 dazugeben.

#### *Cold Brew Russian*

Eiswürfel

4cl Cold Brew Kaffee

2cl Wasser

2cl Wodka

2cl Sahne

Eiswürfel ins Glas geben, Wodka, Cold Brew und Wasser hinzugeben, Sahne vorsichtig hinzufügen.

#### *Coffeepirinha*

Crushed Ice

4cl Cold Brew Kaffee

4cl Wasser

2cl Wodka

4cl Tonic Water

3 Orangenspalten

Rohrzucker

Halbierte Orangenspalten ins Glas geben, Rohrzucker und Wodka hinzugeben. Inhalt vorsichtig stampfen und Glas mit Crushed Ice auffüllen. Cold Brew, Wasser und Tonic Water dazugeben und umrühren.





### *Blueberry Smoothie Cold Brew*

500 ml Cold Brew Kaffee

20 Gramm Blaubeeren

100 ml Vollmilch

Einfach die Blaubeeren zusammen mit der Vollmilch und Cold Brew in einen Mixer oder einen Smoothie-Maker geben und mixen.

### *Kardamon und Orangen Cold Brew (etwas aufwendig)*

500 ml Cold Brew Kaffee

1 Orange

2 Kardamom Schoten

Eiswürfel

500 ml Wasser

Zunächst die Orangenschale von der Orange abreiben. Kardamon in einem Mörser zu Pulver verreiben und Orangenschale hinzufügen. Wasser und Cold Brew dazugeben und 12 Stunden ziehen lassen. Mit Eiswürfeln servieren.

Der in den Rezepten verwendete Kaffee, bezieht sich auf eine Essenz, die nach persönlichem Geschmack verdünnt wurde.

Das feine Kaffeekonzentrat kann mit vielen Eisorten kombiniert werden. In den USA ist die Kombination mit Kirschsirup beliebt. Jede Kaffeesorte ergibt einen anderen Cold Brew Extrakt, alle entwickeln den vollendeten Kaffeegenuss und wirken gegen das Tief am Nachmittag.

### **Cold Brew für Teeliebhaber**

An Kaffee und Tee scheiden sich die Geister, doch was dem einem lieb ist, ist dem anderen billig. Cold Brew Tea ist ein Kaltgetränk mit den vollen Aromen des Tees, das nicht mit den gezuckerten Fertigprodukten zu vergleichen ist.

Looser Tee wird mit kaltem Wasser aufgegossen und zieht, je nach Sorte zwischen zwei und acht Stunden. Japanischer Grüntee ist nach zwei Stunden genussfertig, schwarzer Tee hat acht Stunden Zeit zum Eistee zu werden. Ähnlich wie beim Kaffee werden die Aromastoffe langsam aus dem Tee extrahiert. Der Extrakt ist klar, hat eine natürliche Süße und enthält keine Bitterstoffe.

Ähnlich wie beim herkömmlichen Teeaufguss kommt der Tee in das Sieb und wird nach Ende der Zubereitungszeit entfernt. Geeignet ist die kalte Zubereitung für alle Blatt- und Früchtetees. Zwei





gehäufte Teelöffel des Lieblingstees in einen Liter Wasser geben. Der Tee hat jetzt Zeit seine Blätter langsam zu entfalten und nur das Beste seiner Inhaltsstoffe abzugeben.

Der Tee kann mit Eiswürfeln gekühlt werden, Zitronen- oder Ingwerscheiben geben zusätzlichen Geschmack. Ein gesundes Getränk, ohne Konservierungsstoffe und nur mit so viel Zucker, wie jeder bereit ist, zu sich zu nehmen.

## Rezepte für Cold Brew Tee

### *Klassischer Eistee*

200 ml Cold Brew schwarzer Tee (z. B. Earl Grey)

Eiswürfel nach Geschmack

Scheiben einer Bio Zitrone

eventuell brauner Zucker

Tee süßen, mit Eiswürfeln und Zitrone in einem Glas anrichten.

### *Fruchtiger Sommergenuss*

200 ml Cold Brew Früchtetee mit Himbeergeschmack

tiefgekühlte Himbeeren

eventuell brauner Zucker

Die Himbeeren in ein Glas geben und mit dem nach Geschmack gesüßten Tee übergießen.

### *Grüner Eistee mit Limone und Ingwer*

200 ml Cold Brew Grüner Tee

eine Scheibe Ingwer

1 EL Limettensaft

2 EL Agavendicksaft

Eiswürfel nach Geschmack

Den Tee mit dem Agavendicksaft süßen und mit den anderen Zutaten vermischen.

### *Hibiskustee mit Rhabarber*

100 ml Cold Brew Hibiskustee

100 ml Rhabarbersaft







Crushed Eis

Tee und Saft in eine mit Crushed Ice gefülltes Glas geben. Den Tee nach Geschmack süßen.

*Erfrischender Pfefferminztee*

200 ml Cold Brew Pfefferminztee

1 EL Zitronensaft

Agavendicksaft nach Geschmack

Den kalten Pfefferminztee nach Geschmack süßen und mit Zitronensaft abschmecken. Gekühlt genießen.

Zum Schluß ein Kuss

*Roter Kuss*

4 cl Cold Brew, schwarzer Tee

1 cl Sauerkirchsirup

ein Schuss Basilikumsirup

5 cl Wodka

Alle Zutaten mit Crushed Eis in einem Shaker schütteln. Mit einem Basilikumblatt dekorieren.

Wir hoffen, Dir mit diesem kleinen Rezeptbuch eine Menge Anregungen für abwechslungsreichen Cold Brew Genuss geliefert zu haben!

Bei Fragen, Anregungen oder Kritik rund um Deinen Cold Brew Coffee Maker, wende Dich bitte an [info@rummershof.de](mailto:info@rummershof.de)

