Dallmayr

Cold Brew

REZEPTGUIDE

French Press – ideal für die Zubereitung von Cold Brew Kaffee

WAS?

Cold Brew – kalt gebrüht.
Gegenüber der herkömmlichen Kaffeezubereitung mit heißem Wasser wird bei Cold Brew Kaffee handwarmes Wasser verwendet. Die Ziehzeit beträgt je nach Gusto 17 bis 24 Stunden.

WARUM?

Mit dem kühleren Wasser kommen die Geschmacksnuancen des Kaffees wunderbar zur Geltung. Bitterstoffe werden nicht gelöst und die sortenspezifischen Noten treten intensiv hervor. Ohne Aromaverlust ist das Kaffeekonzentrat bis zu zwei Wochen lang im Kühlschrank haltbar.

„COLD BREW IST ALLES ANDERE ALS KALTER KAFFEE.“

WIE?

Do it yourself

FRENCH PRESS KANNE (1 L) · 100 G FRISCHES, GROB GEMAHLENES KAFFEEMEHL · 1 L HANDWARMES WASSER (CA. 30 °C)

1. Kaffeemehl in die Kanne geben und das Wasser langsam darüber gießen. Anschließend gut verrühren.

2. Den Deckel auf die Kanne setzen und den Stempel leicht andrücken, so dass das Kaffeemehl unter Wasser gehalten wird.

3. Je nach Gusto etwa 17 bis 24 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Danach den Stempel langsam nach unten drücken.

4. Den Kaffee anschließend filtern (z.B. Handfilter) und in ein anderes Gefäß umfüllen. Anschließend kalt stellen und später mit Eiswürfeln servieren.

Das Kaffeekonzentrat für vielfältige Kreationen

Unsere Empfehlung für Cold Brew: Dallmayr Grand Cru Yirgacheffe aus dem Hochland Äthiopiens

TIPPS FÜR COLD BREW KAFFEE:

1. Aufgrund der extrem langen Ziehzeit sollten Sie den Kaffee am Vortag zubereiten.

2. Für die besondere Aromafülle verwenden Sie am besten hell geröstete und sortenreine Kaffees, wie zum Beispiel den Dallmayr Grand Cru Yirgacheffe.

3. Damit der Kaffee nicht nachbittert, sollten Sie ihn nach der Ziehzeit von der French Press-Kanne in eine andere Kanne oder eine Flasche umfüllen.

MIT WEM?

Aus der Urheimat des Kaffees stammt Dallmayr Grand Cru Yirgacheffe.
Die gleichnamige Region ist eine der berühmtesten Anbaugebiete Äthiopiens – bekannt vor allem durch die besonderen Kaffeearomen.

Der sortenreine Premiumkaffee besticht durch seinen typisch kräuterig-würzigen Geschmack mit intensivem Moccaflavour. Als Cold Brew zubereitet, lassen sich Nuancen von Lakritz, Karamell und dunklen Beeren besonders gut wahrnehmen.

„ÜBERRASCHEND AROMAREICH!“

Das Kaffeekonzentrat schmeckt pur oder als cooles Mixgetränk, mit oder ohne Alkohol. Ideen und Inspirationen dazu finden Sie auf den nächsten Seiten …

DEKOTIPP:
Pfefferminze

OHNE ALKOHOL

GOOD MORNING SMOOTHIE

15 CL COLD BREW
1 MITTELGROSSE, REIFE BANANE
1 EL CREMIGE ERDNUSSBUTTER
2 EL ZARTE HAFERFLOCKEN

Alles zusammen gut im Mixer pürieren
und im 300 ml Glas servieren.

EIN MIX AN VITAMINEN UND MINERALSTOFFEN

FRÜHSTÜCK & KAFFEE IN EINEM

Keinen Hunger am Morgen, aber Lust auf Kaffee und etwas Gesundes? Der Good Morning Smoothie verbindet alles miteinander. Das flüssige Frühstück kombiniert morgendlichen Koffein-Input und Nährstoffe für einen gestärkten Start in den Tag. Die Erdnussbutter bringt Proteine, die Banane viele Vitamine und Mineralstoffe, Haferflocken Ballaststoffe und Mineralstoffe. Die Erdnussbutter unterstreicht den komplexen Charakter des Cold Brews und sorgt für eine zarte Cremigkeit. Die Banane bringt eine vollmundige Süße ins Spiel und die Haferflocken geben dem Smoothie Substanz. Auch als „Wachmacher-Frühstück" für unterwegs ideal.

OHNE ALKOHOL

COCO POWER DRINK

10 CL COLD BREW
10 CL KOKOSWASSER
1/4 REIFE AVOCADO
0,5 CL FRISCHER ZITRONENSAFT
1,5 CL AGAVENDICKSAFT

Alles zusammen gut im Mixer pürieren
und im 330 ml Glas servieren.

IDEAL NACH DEM SPORT

DER STARKE FITMACHER

Im Sport wieder einmal alles gegeben? Dann wird es Zeit, den Körper von innen zu erfrischen. Der Coco Power Drink füllt den Energiehaushalt auf leckere Art wieder auf. Avocado versorgt den Körper mit gesunden Fetten, das Kokoswasser als natürlicher isotonischer Drink fügt sanft-fruchtige Nuancen hinzu. Die Zitrone bringt frische Spritzigkeit. Die fein-süßlichen Kaffeenoten des Cold Brews runden den Smoothie ab. Das extra Plus – das Koffein – regt den Körper an, den Glykogenspeicher schneller aufzuladen. Bereit für die nächste Sporteinheit!

DEKOTIPP:
Kirsche
on Top

OHNE ALKOHOL

CHERRY CHOC

10 CL COLD BREW
7 CL SAUERKIRSCHNEKTAR
1,5 CL SCHOKOLADENSIRUP

Alles zusammen gut shaken und über Crushed-Eis
in ein 280 ml Glas füllen.

LECKER ALS DESSERT-DRINK

DIE GESCHMACKSBOMBE

Warum eigentlich immer den Kaffee zum Dessert servieren, wenn sich beides wunderbar in einem Getränk vereinen lässt? Der Cherry Choc ist eine klassische Schlemmer-Kombo aus Kirsche und Schokolade, veredelt mit Cold Brew. Diese Mischung ergibt einen vollcremigen Dessertdrink, von dem man nicht genug bekommen kann. Die reinste Geschmacksbombe!

DEKOTIPP:
Pfefferminze und Orangen-zesten

OHNE ALKOHOL

SUMMER CHILL

6 CL COLD BREW
3,5 CL FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT
6,5 CL TONIC WATER
1 CL WEISSER ROHRZUCKER

Alle Zutaten bis auf das Tonic Water gut shaken und über ein Feinsieb in ein 260 ml Glas geben. Etwas Crushed-Eis und Tonic Water dazugeben, gründlich umrühren, fertig.

ENTSPANNT IN DER HITZE DES SOMMERS

WIE DAS SPRUDELNDE LEBEN

Wenn sich der Sommer von seiner schönsten Seite zeigt, blühen alle auf und das Leben findet draußen statt. Man sitzt relaxt auf einer Terrasse, sieht dem Treiben zu und genießt eine eiskalte Erfrischung. Oder doch lieber einen Kaffee? Summer Chill verbindet ganz entspannt beides miteinander. Das herbe Aroma des Tonic Waters passt herrlich zu den fruchtigen Noten des Kaffees und zum Orangensaft. Das Tonic Water bringt sprudlige Frische ins Glas. Und wenn die Sonne mal nicht scheinen sollte, weckt Summer-Chill wenigstens die Erinnerung daran.

BREWTIFUL

ALLE UNSERE REZEPTE KÖNNEN SIE AUCH MIT COLD DRIP KAFFEE ZUBEREITEN.

DEKOTIPP:
Haselnuss-
krokant

OHNE ALKOHOL

PEACH PARTY EISKAFFEE

15 CL COLD BREW
10 CL PFIRSICHNEKTAR
1 CL SALZKARAMELLSIRUP
2 KUGELN VANILLEEIS

Alle Zutaten bis auf das Vanilleeis in einem 350 ml Glas gut verrühren.
Vanilleeis dazu, fertig.

STELLT JEDEN EISKAFFEE IN DEN SCHATTEN!

DER BEGINN EINER NEUEN EISZEIT

Sommer, Sonne, Eiskaffee – nur viel besser! Der Peach Party stellt jeden klassischen Eiskaffee locker in den Schatten. Vanilleeis in kaltem Kaffee kann jeder. Cold Brew als Kaffeebasis bringt das Ganze direkt auf ein anderes Niveau: Der perfekt extrahierte, aromareiche Kaffee lässt jede kalt gestellte Instantversion dagegen blass aussehen. Die volle, fruchtige Süße des Pfirsichnektars und der gewisse Kick des Salzkaramellsirups verbinden sich ideal mit den vollmundigen Kaffeenuancen des Cold Brews und dem Vanilleeis.
Der Hit des Sommers!

DEKOTIPP:
Minzblätter mit Puderzucker

OHNE ALKOHOL

MINT JULEP COFFEE

EINE HANDVOLL FRISCHE MINZBLÄTTER
1 CL ZUCKERSIRUP
CRUSHED EIS
6 CL COLD BREW
TOP UP MIT SODA

Minze mit Zuckersirup in den 300 ml Julep-Becher geben. Das Ganze zerstampfen, um die Aromen freizusetzen. Kurz ziehen lassen. Etwas Crushed-Eis und den Cold Brew dazugeben, gründlich umrühren. Wieder kurz ziehen lassen. Mit zusätzlichem Crushed-Eis den Becher voll machen und mit dem Soda auffüllen.

COOLER COCKTAIL FÜR HEISSE SOMMERABENDE!

COCKTAIL ZUR BLAUEN STUNDE

Der Mint Julep gilt als einer der ersten Vorfahren des Cocktails. Seinen Ursprung hat er in der arabischen Welt. Dort verwendete man Rosenwasser als Süßungsmittel. Im 18. Jahrhundert fand er seinen Weg in die Südstaaten der USA, wo man ihn vorzugsweise mit Rum oder Whiskey genoss. Heute vollendet Cold Brew den Julep in einer alkoholfreien Variante. Der intensive Duft der freigesetzten Minzöle und ihre kühlende Wirkung sind die Basis dieses Drinks. Der Cold Brew unterstützt durch sein komplexes Kaffeearoma. Soda vollendet das Ganze zu einem prickelnden Drink für heiße Sommerabende.

DEKOTIPP:
Orangenzeste & Pfeffer-minze

OHNE ALKOHOL

FIZZY COFFEE TONIC

1,5 CL FRISCHER ZITRONENSAFT
1,5 CL HOLUNDERBLÜTENSIRUP
5 CL COLD BREW
INDIAN TONIC WATER

Ein 250 ml Glas mit Eiswürfeln füllen, frische Zitrone und Holunderblütensirup hinzugeben, gut umrühren bis sich der Sirup aufgelöst hat. Anschließend den Cold Brew dazu, nochmals kurz umrühren und mit dem Tonic Water auffüllen.

EIN KAFFEE, DER PRICKELT!

DER FRESHMAKER DES TAGES

Ein Kaffee, der prickelt? Der Fizzy Coffee Tonic ist eine Kaffeelimonade mit kühlendem, erfrischendem und belebendem Effekt. Perfekt an heißen Sommertagen. Die spritzige Zitrone und die intensive Süße des Holunderblütensirups bilden die Basis für den Cold Brew Tonic. Beides zusammen unterstützt die süßlich-fruchtigen Noten des Kaffees. Das leicht herbe Tonic Water rundet den Drink ab, die Kohlensäure unterstützt den Erfrischungseffekt.

DIE MENSCHLICHE GEISTESKRAFT STEIGT PROPORTIONAL ZUR GETRUNKENEN KAFFEEMENGE.

Sir James Macintosh

DEKOTIPP:
Limetten-
scheibe

TIKI TEQUILA

4 CL WEISSER TEQUILA
6 CL MARACUJA-NEKTAR
1 CL GRANATAPFELSIRUP
10 CL COLD BREW

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken. In ein 290 ml Glas auf Crushed-Eis abseihen.

DER PERFEKTE SUNDOWER

Zur Einstimmung auf den Urlaub – oder zum Schwelgen für danach: Tiki Tequila. Der geniale Sommerdrink verbreitet auch im Großstadtdschungel über den Dächern der Stadt karibisches Urlaubsfeeling. Tequila wird aus dem Herzen der blauen Agave gewonnen. Dieses kann bis zu 80 kg wiegen – und birgt die Sonne Mexikos in sich. Der säurebetonte Maracujanektar gibt den Frischekick. Hinzu kommt Granatapfel, das Symbol der Liebe. Zusammen mit dem Cold Brew verschmilzt der rote Sirup in einem schönen langen, schokoladig-fruchtigen Abgang. Wow!

DEKOTIPP:
Ingwer

MIT ALKOHOL

GINGER KICK

12 CL COLD BREW
15 CL APFELSAFT NATURTRÜB
2 SPRITZER ANGOSTURA BITTERS
2 SCHEIBEN FRISCHER INGWER (1-2 CM DICK)

Ingwer im Shaker andrücken. Apfelsaft, Cold Brew und Angostura Bitters dazugeben. Mit Eiswürfeln shaken und über ein Feinsieb in ein 350 ml Tumbler-Glas mit Eiswürfeln abseihen.

PUSHT DAS IMMUNSYSTEM

SCHARFE SACHE

In der indischen Heilkunst wird Ingwer als Universalheilmittel betrachtet. Mit dem Ginger Kick, der minimal Alkohol enthält, tut man sich also etwas Gutes. Der Drink soll das Immunsystem stärken. Die wärmende, leicht zitronige Schärfe des Ingwers umschmiegt die fein-fruchtige Säure des Apfelsaftes. Die Toffeenoten des Cold Brews bringen Süße dazu. Und die Angostura Bitters verbinden die Aromen zu einem harmonischen Ganzen.

DEKOTIPP:
Himbeeren & geriebene Tonkabohne

MIT ALKOHOL

VELVET SENSATION

FRUCHTIG UND GESCHMEIDIG

2 CL HIMBEERLIKÖR

10 CL COLD BREW (INFUSIONIERT MIT TONKABOHNE)

Auf 30 cl Cold Brew eine Tonkabohne geben, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Himbeerlikör mit dem Cold Brew und Eiswürfeln in ein 200 ml Tumbler-Glas geben, umrühren.

EIN DRINK ZUM VERLIEBEN

Das erste Date am Nachmittag. Statt: Was ziehe ich an? steht die Frage im Raum: Was sollen wir trinken? Hier kommt Velvet Sensation genau richtig. Tonkabohnen-Cold Brew mit einer Spur Alkohol. Damit lässt sich wunderbar flirten. Ein bisschen Tonka, ein bisschen Bittermandel. Süß und bitter zugleich, wie die Liebe. So schmecken Tonkabohnen. Ihnen wird eine hypnotische, erotisierende Wirkung nachgesagt. Sie sollen allerdings auch stressmindernd wirken, was beim Daten hilfreich sein kann. Der Himbeerlikör bringt süße Fruchtigkeit mit ins Aromenspiel. Der Kaffee rundet das Ganze vollmundig ab. Gesamturteil: Unwiderstehlich!

COLD BREW MARTINI

2 CL WODKA
6 CL COLD BREW
1 CL KAHLÚA

Alles zusammen gut im Mixer shaken
und im 160 ml Glas servieren.

DER ETWAS ANDERE KLASSIKER

Martini ist seit jeher der Cocktail schlechthin – und James Bond machte ihn noch berühmter. Auch unser Cold Brew Martini mit Wodka tritt lässig elegant in der Bar auf oder als Aperitif vor dem Dinner. Die Olive wurde durch eine Kaffeebohne ersetzt. Der Cold Brew verleiht dem Drink eine geheimnisvoll leuchtende, dunkle Farbe. Hinzu kommt der cremige Geschmack des Kaffeelikörs, der die süße Toffeenote des Cold Brews unterstreicht.

DEKOTIPP:
Limettenzeste

MIT ALKOHOL

BLACK & SPICY

2 CL DUNKLER RUM
6 CL COLD BREW
1 CL LIMETTENSAFT
GINGER BEER

Rum, Cold Brew und Limettensaft in ein 260 ml Glas geben und anschließend mit Ginger Beer auffüllen.

PERFEKT ZUM FEIER-ABEND

DER STÜRMISCHE AN DER BAR

Der Tag geht langsam zu Ende. Ein guter Moment, um mit einem leichten Cocktail in den Abend zu starten: Black & Spicy. Die kräftigen Noten des dunklen Rums verbinden sich hervorragend mit dem Kaffee. Das Ginger Beer gibt mit seiner intensiven Ingwernote eine gute Schärfe hinzu. Gekrönt wird das Ganze durch einen langen, karamelligen Abgang. Aufgrund seines stürmischen Farbverlaufs im Glas sieht der Longdrink so aus, wie er schmeckt: einfach großartig!

DALLMAYR
ACADEMY MÜNCHEN

Dienerstr. 14 – 15 · 80331 München
Mail: academy@dallmayr.de
www.dallmayr.de/academy

Alle Rezepte wurden exklusiv in der
Dallmayr Academy für Sie entwickelt.