

# Rezept für Filterkaffee



Neben einem gut zubereiteten Espresso bietet der Filterkaffee sicherlich das bestmögliche Kaffeeerlebnis. So bereiten Sie den perfekten Filterkaffee zu:

## 1. Weiches Wasser

Mit weichem Wasser zubereitet kommen die Aromen des Kaffees so richtig zur Geltung.

## 2. Gute Bohnen

Die haben wir für Sie!

## 3. Kaffee frisch mahlen

Mittlerer Mahlgrad (Handfilter 4-6; Chemex 5-6).

## 4. Das richtige Verhältnis

Mit einem hell gerösteten Kaffee Verhältnis 1:15 (17g Kaffee für 250g Wasser), mit einem dunkler gerösteten Kaffee 1:17 (15g Kaffee für 250g Wasser).

## 5. Wassertemperatur

Beim Überbrühen sollte die Wassertemperatur etwa 90° Celsius betragen (Wasserkocher nach dem Aufkochen ca. 60 - 90 Sekunden offen stehen lassen).

## 6. Brühen

Filter zuerst durchspülen. Danach den gemahlene Kaffee in den Filter, mit etwa 30g Wasser überbrühen und ca. 30 Sek. quellen lassen. Nach und nach das restliche Wasser eingießen.