

- Vorbereiten der Zutaten
- Den Kaffee zubereiten
- Arabischen Kaffee trinken

"Arabischer Kaffee" ist ein allgemeiner Begriff für die Zubereitung von Kaffee in vielen arabischen Ländern im gesamten Mittleren Osten. Abgesehen davon gibt es von Ort zu Ort viele Variationen, einschließlich der Röstung der Bohnen und der Zugabe der Gewürze und Aromen. Arabischer Kaffee wird in einer besonderen Kanne ("Dallah") auf dem Herd aufgebrüht, in eine Thermoskanne gegossen und aus einer kleinen Tasse ohne Henkel (*Finjaan*) getrunken. Du könntest überrascht sein, wie sehr er sich von Kaffees westlicher Art unterscheidet, aber nach ein paar Schlucken wirst du ihn für alle deine Gäste zubereiten.

Zutaten

- 3 EL gemahlene arabische Kaffeebohnen
- 3 Tassen Wasser
- 1 EL gemahlener oder zerstoßener Kardamom
- 5-6 ganze Nelken (optional)
- Eine Prise Safran (optional)
- 1 TL Rosenwasser (optional)



- Vorbereiten der Zutaten

Kaufe arabischen Kaffee.



Du kannst ganze Röstbohnen oder gemahlene Kaffee kaufen. Schaue nach Arabica-Bohnen in einer hellen bis mittleren Röstung.

Manche Kaffee-Spezialitätenläden und Online-Verkäufer bieten arabische Kaffeemischungen mit Gewürzen an. Während du das Verhältnis damit nicht nach deinem Geschmack abstimmen kannst, kann dies eine bequeme Möglichkeit sein, um das Aroma von arabischem Kaffee zu bekommen. Alternativ

kannst du ungeröstete arabische Kaffeebohnen kaufen. **Mahle den Kaffee, wenn er noch nicht gemahlen ist.** Du kannst die Mühle im Supermarkt nutzen oder deine eigene zuhause. Während einige einen groben Mahlgrad empfehlen, empfehlen andere einen sehr feinen, pulverähnlichen Mahlgrad. Experimentiere und schau, was deinem Geschmack entspricht.



Zerstoße die Kardamomkapseln. Du kannst dafür einen Mörser mit Stößel nehmen oder die Rückseite eines Löffels.



Wärme eine Thermoskanne vor. Wenn du den Kaffee aus einer Thermoskanne servieren willst, wie es traditionell im Mittleren Osten gemacht wird, wärme sie jetzt vor, indem du sie mit kochendem Wasser füllst.

- Den Kaffee zubereiten



Erhitze das Wasser in der Dallah. Nimm 3 Tassen Wasser und bringe sie bei mittlerer Hitze zum Kochen.

Wenn du keine Dallah hast, kannst du einen Topf oder eine türkische Cezve nehmen.

Nimm die Dallah 30 Sekunden vom Herd. Lasse sie leicht abkühlen.



Drehe in der Zwischenzeit die Temperatur auf niedrig.



Gib den Kaffee ins Wasser und stelle es wieder auf den Herd. Du musst den Kaffee jetzt nicht umrühren, da das Kochen das Pulver im Wasser vermischt.



Lasse den Kaffee bei mittlerer Hitze brühen. Nach 10 bis 12 Minuten steigt Schaum im Topf nach oben.

Lasse den Kaffee nicht kochen, da dies den Kaffee verbrennt.

Wenn er zu kochen anfängt, nimm die Dallah vom Herd. Vielleicht möchtest du die Hitze auch leicht verringern, bevor du die Dallah wieder auf die Platte stellst.

Schalte den Herd ab und lasse den Topf ein paar Minuten stehen. Wenn du einen Elektroherd hast, der langsam abkühlt, nimm den Topf sofort herunter.



Nimm den Topf vom Herd und lasse den Schaum sich setzen. Wenn sich der Schaum gesetzt hat, gib den Kardamom dazu.

Du kannst jetzt auch ein paar Nelken dazugeben, wenn du willst.

Stelle den Kaffee wieder auf den Herd und bringe ihn wieder fast zum Kochen. Dies erzeugt den gleichen Schaum wie in den Schritten davor.



Nimm den Kaffee vom Herd und lasse ihn 5 Minuten stehen. Der Satz sinkt auf den Boden.



Bereite deine Thermoskanne vor. Leere das zum Aufwärmen verwendete heiße Wasser aus. Wenn du Safran und/ oder Rosenwasser verwendest, gib sie jetzt in die leere Thermoskanne.



Gieße den Kaffee in die Thermoskanne, bis der Satz herauskommt. Wenn du Satz im Kaffee siehst, höre auf. Eine kleine Menge Kaffee mit Satz verbleibt am Boden der Dallah.

Wenn du willst, kannst du den Kaffee durch ein Sieb gießen. Dies fängt die Gewürze und den Kaffeesatz auf, ist aber nicht notwendig.

Lasse den Kaffee 5 bis 10 Minuten ziehen und serviere ihn dann. Verwende für eine traditionelle Präsentation kleine Tassen auf einem Tablett.



Traditionell werden die kleinen Tassen nicht mehr als halb voll gemacht. Während arabischer Kaffee traditionell ohne Zucker gemacht wird, wird er mit etwas Süßem wie Datteln serviert.

Arabischem Kaffee wird keine Milch hinzugegeben. Wenn du gerne Milch hinzugeben möchtest, dann denke daran, dass insbesondere helle Röstungen am besten ohne Milch sind.

Arabischen Kaffee trinken



Nimm deine rechte Hand, um Kaffee auszugießen, in Empfang zu nehmen und zu trinken. Es wird als unhöflich angesehen, wenn du ihn mit der linken Hand trinkst.

Biete mehrere Portionen an.



Ein Gast sollte immer mindestens eine Tasse annehmen und es ist üblich, während eines Besuchs mindestens drei zu trinken.



Schwenke deine Tasse, um anzuzeigen, dass du fertig bist. Dies lässt den Gastgeber wissen, dass du bereit für mehr bist.