



Kaffeezubereitung mit der French Press



1

Wir empfehlen 65 Gramm (+/- 6 bis 7 gestrichener Esslöffel) Kaffeepulver pro Liter Wasser. Am besten wärmst du die Glaskanne vorab mit heißem Wasser vor und schüttest dieses wieder aus. So kühlt das Wasser nicht so schnell ab und dein Kaffee bleibt länger warm.



2

Warte noch rund 30 Sekunden, bevor du das Wasser verwendest. So kann es die optimale Temperatur von rund 96 °C erreichen. Starte nun mit dem Brühvorgang, indem du das Wasser zügig aufgießt.



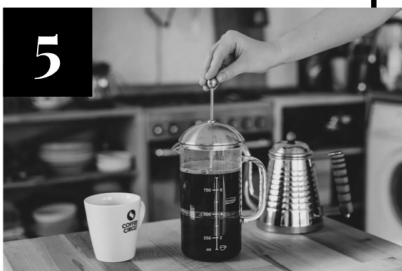
3

Rühre den Kaffee nach dem Aufgießen um, damit das Kaffeepulver gleichmäßig im Wasser verteilt wird und die Kaffeearomen optimal herausgelöst werden können. Setze anschließend den Deckel auf und drücke ihn leicht herunter, sodass das Kaffeepulver, das sich an der Oberfläche abgesetzt hat, ins Wasser hineingedrückt wird. So stellst du sicher, dass das gesamte Kaffeepulver vollständig extrahiert wird.



4

Die ideale Zubereitungszeit beträgt 4 Minuten. Behalte die Zeit im Blick, um eine Über- oder Unterextraktion des Kaffees zu vermeiden. Überextrahierter Kaffee schmeckt bitter, unterextrahierter dünn und wässrig. Rühre nach 3,5 Minuten zweimal um und schöpfe den Schaum ab. Drücke dann den Siebstempel herunter und achte darauf, dass du langsam und gleichmäßig drückst, um dem Kaffeepulver Zeit zu geben mit nach unten zu kommen.



5

Eingießen und genießen! Schenke deinen Kaffee nach Möglichkeit direkt aus, sonst extrahiert er in der French Press weiter und kann schnell bitter werden. Daher unsere Empfehlung: Fülle den restlichen Kaffee einfach in eine (vorgewärmte) Kaffee- oder Thermoskanne um.

Keine Lust zu Lesen?

Im Video zeigen wir dir wie einfach die Zubereitung mit der French Press ist.



<https://youtu.be/ni-TfJg8Hbk>