

Saturday, June 19. 2010

Aromenspiel vom feinsten - Vietnamesischer Kaffee und frisches Schoko-Shortbread

An so einem grauen Samstag Nachmittag braucht man dringend ein "Hallo wach", wenn man in irgend einer Form noch auf die Beine kommen möchte. Eigentlich würde ich eher Couch, Buch und nicht bewegen bevorzugen. Aber einen Versuch ist es wert, den Kreislauf ein wenig anzukurbeln.

Auf der Suche nach Tamarinde für leckeres Pad Thai haben wir heute unsere halben Käschenoberschnecken ausgeräumt und vor allem wieder aufgeräumt. Dabei ist mir ein fast noch volles Päckchen vietnamesisches Kaffepulver in die Hände gefallen. Wir hatten vor einiger Zeit mal vietnamesische Kaffeefilter gekauft und dazu besagten Kaffee. Den haben wir damals in Kambodscha kennen und mögen gelernt. Er hat ein ganz tolles, tiefes Aroma, wie dunkle Schokolade und geröstete Nüsse. Und er ist stark.

Filter und Kaffee kann man bei verschiedenen Internet-Shops bestellen. Den, wo wir sie her haben, gibt es leider nicht mehr, sonst würde ich Euch den Link verraten.

Der erste Versuch, mit den exotischen Filtern selbst einen Kaffee aufzubereiten hat darin geendet, dass wir und unser Besuch fast einen Koffeinkoller bekommen hätten. Das war wohl etwas zu viel Pulver. Wie so vieles sind dann alle Utensilien in den Tiefen unserer Schnecke verschwunden, da wir sowieso eher Schwarztee- als Kaffeetrinker sind.

Aber heute hatte ich so richtig Lust drauf. Vor allem nachdem ich den Blogeintrag auf "epicurean escapism" mit einem Rezept für Schoko-Shortbread gelesen habe. Ich dachte, das ist sicher eine super Kombination.

Der Vorteil an Shortbread ist, dass man den Teig wirklich schnell zusammenmischen kann. Bis die Kekse gebacken sind, hat man Zeit, unter die Dusche zu gehen und sich ein wenig zu erfrischen und besagten starken Kaffee zu brauen.

Für das Shortbread:

250 g Mehl

60 g Kakaopulver (dunkler Backkakao, nicht Kaba)

110 g Zucker

225 g Butter (1 Packung)

1 Prise Salz

Im gelesenen Rezept wird noch 1 TL Vanille-Essenz angegeben, ich hab stattdessen 4 EL Amaretto mit hinein getan.

Ofen auf 150°C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Ich hab das in der Käsmaschine gemacht, Handrührgerät geht auch. Das Mehl, Salz und das Kakaopulver unterrühren, bis sich alles zu einem Teig verbindet. Mit den Händen noch etwas zusammenkneten und zu einer Kugel formen.

Auf eine gut bemehlten Unterlage legen und oben auch etwas Mehl drauf streuen. Mit einem (ebenfalls bemehlten) Nudelholz auf ca. 1 cm Dicke ausrollen. Der Teig ist recht klebrig, deshalb darauf achten, dass er oben und unten gut mit Mehl beschichtet ist.

Mit einem Messer in gleichmäßige Stücke schneiden und jedes ein paar Mal mit einer Gabel einstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Ofen schieben und für 25-30 Minuten knusprig backen.

Wirklich hart und knusprig werden die Kekse erst, wenn sie etwas abgekühlt sind.

Vietnamesischer Kaffee:

pro Tasse 1 vietnamesischen Kaffeefilter
jeweils 3 TL vietnamesischen Kaffee
heißes Wasser
gekühlte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)

Ca. 2-3 TL Kondensmilch in die Tasse geben.

Das Siebchen (Teil 1 auf dem Bild unten) auf die Tasse legen, den Filter (Teil 2) darauf stellen, Kaffee einfüllen, mit dem Innenteil vom Filter (Teil 3) ein wenig plattdrücken und dort drauf dann das Wasser bis zum Rand einfüllen. Mit dem Deckel (Teil 4) abdecken, bis der Kaffee durchgefiltert ist.

Ich habe hier eine sehr gut beschriebene und sogar bebilderte Anleitung gefunden. Unser Filter ist einfacher konstruiert, dort muß man nichts schrauben, nur stecken. Aber trotzdem interessant, auf was man beim Aufbrühen achten muß, um ein perfektes Ergebnis zu kriegen.

P.S. An heißen Sommertagen schmeckt der vietnamesische Kaffee auch eiskalt! Dazu einfach die fertige Mixtur in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas gießen.

Posted by orange in plaetzchen etc, heißes, warm at 16:55

Friday, July 3. 2009

Frischer Pfefferminz - Tee

Das Sommerwetter läßt zwar ein wenig zu Wünschen übrig - Weltuntergangsgewitter und Sonnenschein wechseln im Minutenrhythmus - aber meine Kraeuter auf dem Balkon wachsen und gedeihen super. Und auch die zwei Cocktailtomatensträucher sind schon mannshoch :-)

Es dauert zwar noch ein bißchen, bis sie rot sind, aber es sind schon richtig viele Früchte dran.

Die Pfefferminze versucht in der Zeit, die Weltherrschaft an sich zu reißen, oder auch bis zu den Nachbarn hochzuwachsen.

Um dem Einhalt zu gebieten, habe ich ein wenig abgeerntet um mir einen lecker-erfrischenden Tee zu machen. Dafür habe ich 2 Kardamomkapseln angeknackt, mit 1 TL braunem Zucker und einer handvoll frischer Minze in eine große Tasse gegeben und mit heißem Wasser überbrüht. Ein paar Minuten ziehen lassen und fertig. Schmeckt auch super als Eistee! :-)

Posted by orange in warm at 20:21

Thursday, June 25. 2009

Indischer Chai mit Sojamilch

Es regnet schon die ganze Woche in StrÄ¶men. Ich bin trotzdem tapfer jeden Tag mit dem Fahrrad in die Arbeit gefahren, auch wenn ich manchmal ganz schÄ¶n klatschnass war. Aber man muÄ¶ nur an den Sommer glauben und dem Mistwetter trotzen, dann kommt auch das schÄ¶ne Wetter wieder *g* (bleibt zu hoffen).

Momentan ist bei uns noch dazu ganz schÄ¶n viel los, deshalb hatte ich heute Abend so richtig Lust auf einen wÄ¶rmenden, cremigen, duftenden Chai, meinen dicken BÄ¶cher-Schinken, an dem ich nun schon seit 3 Monaten lese + Woldecke und Couch.

Als ich in der KÄ¶che stand, kam natÄ¶rlich alles wieder ganz anders (ich habe Hunger bekommen und statt Couch habe ich noch einige Zeit an einem Biryani und Kokoschutney rumgebraten und -gerÄ¶hrt), aber den Chai habe ich mir trotzdem gegÄ¶nnt. Gleich einen dreiviertel Liter. Ein ziemlich schlechter Plan, so viel Schwarztee und anregende GewÄ¶rze zu sich zu nehmen, wenn es schon spÄ¶t abends ist, aber er war soooo lecker.

Ich hatte keine normale Milch mehr, deshalb habe ich ihn mit Sojamilch nach diesem Rezept gemacht. Ich hÄ¶tte nicht gedacht, daÄ¶ er so sÄ¶mig und lecker mit Sojamilch wird. Echt prima.

Posted by orange in warm at 20:35

Wednesday, October 22. 2008

Noch eine Ingwertee Variation

Jetzt, wo es kalt wird, kann man nie genug leckere Teerezepte haben, oder? :-) Was für Tee macht Ihr am liebsten?

Die Inspiration kam von "Tofu for Two" und ist wirklich wahnsinnig lecker. Der Ingwer und die Gewürze geben der Orange richtig Pepp.

1/2 l Wasser

4 Kardamom-Kapseln, angeknackt

ca. 5 cm Zimtrinde oder -stange

ca. 3 cm frischer Ingwer, geschält und in Scheiben

Saft von 2 Orangen

1 EL Honig (ich hab Sanddornhonig hier) oder Agavendicksaft oder ein anderes Süßungsmittel, das Ihr magt

Wasser mit Gewürzen und Ingwer aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann in eine (grosse) Tasse abseihen und mit Orangensaft und Honig vermischen. Fertig!

So haben Bazillen und Frostattacken keine Chance!

Posted by orange in hausmittelchen, warm at 19:07

Saturday, August 23. 2008

Erfrischender Ingwer - Hibiskus - Tee wie auf dem Boom Festival

1 Liter Wasser
2 Stücke Zimtstange
1 EL Ingwerscheiben
1/4 Tasse Hibiskusblüten
2 EL Honig

Meine Version mit den Sachen, die ich da habe (kommt vom Geschmack ähnlich hin):

2 Teebeutel Malventee
1 walnugroes Stück Ingwer, geschält und in Scheiben geschnitten
ca. 5cm Zimtrinde
Honig oder anderes flüssiges Sungsmittel (Ich hab Agavendicksaft da gehabt, der gibt noch eine extra fruchtige Note dazu)

Alle Zutaten in eine Teekanne geben und mit kochendem Wasser aufkochen, ausgiebig ziehen lassen und dann den Ingwer heraus nehmen, daß er nicht zu intensiv wird. Mit Honig oder Agavendicksaft reichlich sen.

Beide Versionen schmecken heiss, lauwarm und auch eisgekalt!

Posted by orange in getronke, kalt, warm at 22:07

Tuesday, July 24. 2007

Ingwer-Zitronen-Tee bei Erkältung

Bei den ersten Anflügen einer Erkältung und auch wenn sie schon schonungslos auf mir 'notgelandet' ist, bereite ich mir einen leckeren Ingwer-Zitronen-Tee zu. Der macht schön warm, liefert Vitamine und bläst den Hals richtig durch :-). Ganz hartgesottene ergötzen das Ganze noch mit einem Schuß Rum. Aber die gesundheitlichen Vor- oder Nachteile werde ich mich besser nicht aussern, aber eins ist sicher, man fängt gut das Schwitzen an und wird schlafen wie ein Baby...

Für die bleifreie Version nehme man:

1 große Tasse oder Krug (0,5l)

1 Zitrone (Saft)

ca. 2 cm Ingwer, geschält und klein geschnitten

reichlich Honig

kochendes Wasser

und füge alles zu einem schmackhaften Heißgetränk zusammen.

Ein wenig durchziehen lassen und fertig.

Menschen, die noch keinen, oder noch nicht so oft Ingwer gegessen haben, oder einen besonders empfindlichen Magen haben, sollten mit dieser Mixtur vielleicht erstmal etwas vorsichtiger umgehen um zu testen, wie sie es vertragen.

Weitere Ingwertees:

Leckerer Ingwer-Hibiskus oder Ingwer-Malventee [Rezept]

Ingwertee mit Kardamom, Zimt und Orange

Posted by orange in [getränke](#), [hausmittelchen](#), warm at 20:54

Sunday, May 6. 2007

Masala Coffee

1/2 l Milch
1/4 l Wasser
6 EL Zucker
1 Stück Zimtrinde
3 grüne Kardamomkapseln
4 EL Kaffeepulver

Gewürze im Mörser anquetschen. Milch, Wasser, Zucker und Gewürze in einem Topf für ca. 5 Min. zum kochen bringen. Dann Kaffeepulver dazu geben und auf geringer Hitze nochmal 3-4 Min ziehen lassen. Durch ein feines Sieb filtern (Kaffeefilter funktioniert irgendwie nicht so gut) .oO(und dabei nicht alles in der Kanne verteilen). Von hoch oben in die Tasse schütten, damit es schön schaumig wird.

Ich fand's seeeehr lecker, meinen Freund hats nicht vom Hocker gerissen. Man muss da eben süßen Kaffee mögen :-). Ansonsten halt weniger Zucker nehmen.

Posted by orange in [getränke](#), [india](#), [warm](#) at 17:00

Sunday, November 19. 2006

Masala Chai - indischer Gewürztee

Es gibt ja 1000 und 1 Rezept für diesen leckeren, wohltuenden Tee. Ich denke, eigentlich hat jeder der Chai kocht so seine eigenen Geheimnisse und Kniffe. Auch bei der Wahl der Gewürze wird man immer Unterschiede feststellen. Das beste ist wohl, man probiert verschiedenes aus und baut sich sein eigenes Lieblingsrezept zusammen, was dann auch nach Lust und Laune variiert werden kann.

In Indien variieren die verwendeten Gewürze zudem wohl nach Region und - wie mir von jemandem erzählt wurde, der längere Zeit dort verbracht hat - auch nach Jahreszeit.

Das hier ist mein momentanes Lieblings-Chai-Rezept:

3 Nelken
3 Kardamomkapseln
2,5 cm Zimtstange
2 frische Scheiben Ingwer
2 gehaeufte EL schwarzer Tee
500 ml Milch (finde z.B. die mit 3,8% Fett von Landliebe super dafür)
1,5 EL brauner Zucker

Einen großen Topf erhitzen und den Zucker darin kurz ankaramellisieren lassen. Dann mit einem Schluck Milch aufgiessen und rühren, um das Karamell aufzulösen. Die Gewürze in einem Moerser kurz 'anknacken', dass sie ihr volles Aroma entfalten können und gleich zusammen mit der restlichen Milch mit in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze immer wieder hochkochen lassen. Dann kurz von der Platte nehmen, da es nicht überläuft und dann das selbe von vorne. Ungefähr 5x wiederholen.

Schwarzen Tee zufuegen und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Durch einen Teefilter abgiessen.

Aus ca. 1/2 m Höhe in die Tasse gießen, um den Tee aufzuschäumen. Das kann in einer tierischen Sauerei enden und Verbrennungen nach sich ziehen, also gut aufpassen! ;-)

Hier gibt es ganz viel über Chai zu lesen... nett gemacht :-)
chai-tea.org

Posted by orange in warm at 15:23

Sunday, November 5. 2006

Happy Holiday Tea

Gibts jetzt endlich wieder im Coffee Fellows \o/ *jammijammijammi*

Glückstee, Orangensaft und Vanillesirup zusammen aufgekocht und etwas aufgeschäumt.
Ich benutze dafür diesen ayurvedischen Glückstee. Der ist natura auch sehr lecker! Einer meiner Lieblingstees.

Posted by orange in warm at 09:47

Sunday, October 22. 2006

Javanesischer Nelkente

2 EL schwarzer Tee
1 Stange Zimt
10 Nelken
2-3 EL Honig (alternativ brauner Zucker)
100 ml Orangensaft
1 Liter Wasser

Wasser zum Kochen bringen. Zimtstange und Nelken hinzufügen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den schwarzen Tee hinzufügen und nach Belieben ziehen lassen (laut Originalrezept ca. 3 Minuten). Honig oder braunen Zucker dazu geben, dann den Orangensaft.

Schmeckt und duftet richtig gut und erinnert durch die Gewürze an Weihnachtspunsch. Aber ich denke, gekühlt ist er auch im Sommer sehr lecker und erfrischend.

Posted by orange in warm at 12:34

Thursday, October 12. 2006

Dattelmilch

8 getrocknete Datteln
200ml Milch
200ml Kokosmilch

Datteln entkernen, klein schneiden. Mit kochendem Wasser gerade bedecken. Milch und Kokosmilch zusammen erwärmen. Alle Zutaten im Mixer gut durchmischen bis die Datteln sich mit der Milch vermischen.

Ein super Getränk für kalte Tage und wenn einem der Magen knurrt. Sehr süß und sehr lecker!

Rezept gefunden bei Chefkoch.

Posted by orange in warm at 13:03