

# Indonesischer Kopi Luwak Kaffee

-15.05.2010-



**Indonesischer Kopi Luwak Kaffee (Schleichkatzen Kaffee)**

Shop Empfehlung: <http://animalcoffee.com>

**Es wird benötigt (alles ca. Angaben):**

- 6 g Kopi Luwak Bohnen je 100 ml Kaffee (1 Tasse) (Empfehlung ARABICA Bohnen)
- 100ml Wasser (Empfehlung Evian Wasser, kein Leitungswasser da Chlor & Kalk)
- 1 Handfilteraufsatz, 1 Handkaffeemühle (nicht. Elektrisch!)
- 1 Kaffeekanne (Porzellan oder Glas, Geschmacksneutral)

**Zubereitung:**

- Kaffeebohnen für wirklich benötigte Anzahl Tassen abwiegen
- Kaffeebohnen mahlen, und Kaffeemehl umgehend aufbrühen
- Wasser aufkochen, Kaffeemehl per Hand aufbrühen
- Tassenweise umgehend servieren

**Serviervorschlag:**

- In behaglicher Kerzenlichtatmosphäre servieren
- Geschmacksknospen vorher nicht mit essen oder anderen geschmacksstarken Getränken Nahrungsmitteln belasten, kein Zucker, keine Milch o.ä.
- zum Genuss verköstigen, nicht um Durst zu stillen