

Zubehör

- 1 Chemex Karaffe
- 1 Chemex Filterpapier
- 38 g Röstkaffee
- 600 ml Wasser
- 1 Kaffeemühle
- Waage
- Wasserkocher
- Stoppuhr



Vorgehensweise

Schritt 1:

- Bringen Sie 600 ml Wasser in einen Wasserkocher zum Kochen (Idealtemperatur = ca. 96°C)
- Wiegen Sie 38 g Röstkaffee ab und mahlen Sie diesen

Schritt 2:

- Setzen Sie das Chemex Filterpapier ein und durchspülen Sie es mit kochendem Wasser (Die zweilagige Seite des Papierfilters zeigt zur Nase der Chemex)
- Nach circa einer Minute können Sie das warme Wasser wieder abgießen

Schritt 3:

- Füllen Sie den frisch gemahlene Kaffee in den Filter und verteilen Sie diesen gleichmäßig durch sanftes Schütteln

Schritt 4:

- Platzieren Sie die vorgewärmte Chemex auf einer Waage und starten Sie den Timer
- Gießen Sie 100ml heißes Wasser langsam in Kreisbewegungen, von innen nach außen in den Filter
- Geben Sie dem Kaffee etwas Zeit zum „Bloomen“ (ca. 1 Minute)

Schritt 5:

- Gießen Sie nun die nächsten 500ml Wasser in Kreisbewegungen ein
- Die 600 ml Wasser sollten innerhalb von ca. 5 Minuten durchgelaufen sein

Schritt 6:

- Lassen Sie den Kaffee nachdem Sie ihn in ein Glas oder einen Becher eingegossen haben etwas abkühlen, damit die Aromen besser zur Geltung kommen

