



HERDKANNE

Die Herdkanne, auch bekannt unter dem Markennamen Bialetti oder irrtümlicherweise als Espresso-Kanne bezeichnet, ist wohl eine der beliebtesten Brühmethoden.

Entgegen der landläufigen Meinung kann man mit der Herdkanne keinen echten Espresso zubereiten, viel mehr handelt es sich hier um eine weitere Variante eines Brühkaffees.

Wie üblich wollen wir euch wärmstens empfehlen, euren Kaffee, auch für die Herdkanne, frisch zu mahlen.

1. Wasser vorheizen (ansonsten dauert der Aufheizvorgang zu lange und die heiße Kanne verbrennt den Kaffee) und bis zur Hälfte des Überdruckventils auffüllen
2. Filter aufsetzen und gleichmäßig bis zum Rand mit Kaffeepulver befüllen (nicht verdichten!)
3. Kanne zügig komplett mit dem Wasser auffüllen
4. Herd auf maximal $\frac{3}{4}$ Energie stellen und die Kanne aufsetzen
5. Sobald der Kaffee durch die Kanne nach oben läuft die Kanne vom Herd nehmen. Lässt man sie bis zum letzten Tropfen auf dem Herd stehen, wird die Kanne zu heiß und verbrennt das Kaffeepulver, welches dann einen bitteren Geschmack abgibt.
6. In Tassen umfüllen

Viel Spaß!