

GENUSS-ZUTAT KAFFEE

Ein köstlicher Kick

Ob süß oder herzhaft, das schwarze Elixier sorgt für eine aufregende Geschmackstiefe

Zwei starke Sorten

Arabica-Kaffee weist komplexe Aromen und eine milde Säure auf. Die herben Robusta-Bohnen werden z.B. Espresso beigemischt für mehr Ausdruck und eine stabile Crema.

Für das gewisse Etwas

Für Bratensoßen, Schmortöpfe oder zum Köcheln im Bräter verwenden wir gebrühten Kaffee - mit ihm lässt sich auch Gebratenes ablöschen.



Das passt!

Beim Kaffeerösten entstehen rund 800 Aromen - ähnlich wie beim Braten von Rindfleisch. Deshalb harmonisieren die beiden so gut

Beef-Burger mit kräftiger BBQ-Soße

Ein Biss in den Burger - und unsere Geschmacksknospen erwachen

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

- ♥ 6 Gewürzgurken ♥ 3 Zwiebeln
- ♥ 6 EL Obstessig
- ♥ 50 g + 50 g brauner Zucker
- ♥ 1 rote Chilischote ♥ Salz
- ♥ 200 g Tomatenketchup
- ♥ 75 ml kalter Kaffee ♥ 2 EL Whiskey
- ♥ 1 EL Honig ♥ ½ Bund Schnittlauch
- ♥ 2 EL Salatcreme ♥ Pfeffer
- ♥ 400 g Rinderhack
- ♥ 2 EL grober Senf ♥ 2 EL Öl
- ♥ 50 g Mini-Römersalat
- ♥ 4 Hamburger-Brötchen mit Sesam

1 FÜR DAS RELISH Gurken abtropfen lassen und fein hacken. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Gurken, Zwiebel, 5 EL Essig und 50 g Zucker aufkochen und offen unter Rühren ca. 10 Minuten einköcheln lassen. Chili längs einritzen, entkernen, waschen und sehr fein würfeln. Relish mit Salz und Chili würzen. Kühl stellen.

2 FÜR DIE BBQ-SOSSE Ketchup, 50 g Zucker, 1 EL Essig, Kaffee, Whiskey und Honig aufkochen. Unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten dicklich einkochen. Soße kühl stellen.

3 Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Salatcreme und Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 FÜR DIE PATTYS 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Hack, Senf und Zwiebel verkneten, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Daraus 4 Burgerpattys formen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pattys darin pro Seite ca. 4 Minuten braten.

5 1 Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Pattys aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zwiebelringe im Bratfett ca. 5 Minuten goldbraun braten.

6 Salat waschen und in breite Streifen schneiden. Brötchen waagrecht halbieren. Obere Hälften mit vorbereiteter Salatcreme bestreichen. Untere Hälften mit je 2-3 EL BBQ-Soße, Salat, Pattys, Zwiebelringen, Relish und oberen Brötchenhälften belegen. Dazu schmecken Kartoffelecken.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ¼ Std.
STÜCK ca. 660 kcal
E 30 g · F 26 g · KH 69 g



Vorab probiert vom
LeserCLUB
„Geschmacklich mal was ganz anderes als normales Gulasch, vor allem durch den Espresso. Passt auch super zu Bandnudeln!“
Susanne Bischoff

Espresso-Gulasch mit Kürbisspalten

Espresso spendiert dem winterlichen Gericht raffinierte herbe Noten und schenkt dem Fleisch zusätzlich eine satte, dunkle Farbe

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 1 Bund oder 10 Stiele Thymian
- ♥ 3 Zwiebeln ♥ 2 Knoblauchzehen
- ♥ 2 kg Rindfleisch (aus der Schulter)
- ♥ 6 EL Öl ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ 1 EL Mehl
- ♥ 250 ml Portwein
- ♥ 750 ml + 500 ml Gemüsebrühe
- ♥ 200 ml frisch gebrühter Espresso
- ♥ 1 Granatapfel ♥ 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
- ♥ 1 Zweig Rosmarin ♥ 500 ml Milch
- ♥ 250 g Polenta (Maisgrieß)
- ♥ 2 EL Butter ♥ Muskat

1 Thymian waschen und, bis auf 3 Stiele zum Garnieren, hacken. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Rindfleisch trocken tupfen und in Würfel (ca. 3 cm) schneiden.

2 4 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise rundherum kräftig anbraten. Gesamtes Fleisch wieder in den Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Hälfte Knoblauch und Hälfte Thymian zufügen und kurz mit anbraten. Alles mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Portwein angießen und kurz aufkochen.

750 ml Brühe und Espresso zugießen, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden schmoren.

3 Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Kürbis vierteln, entkernen, waschen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Rosmarin waschen und fein hacken. 500 ml Brühe und Milch in einem Topf aufkochen. Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Aufkochen, Topf vom Herd nehmen. Polenta ca. 10 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals umrühren.

4 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kürbisspalten darin pro Seite ca. 4 Minuten braten. Nach Hälfte der Bratzeit Rest Knoblauch, gehackten Thymian und Rosmarin zugeben, mitbraten. Kürbis mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter unter die Polenta rühren, mit Salz und Muskat abschmecken. 3 Stiele Thymian hacken. Alles anrichten. Mit Granatapfelkernen und Thymian bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 2 ½ Std.
PORTION ca. 680 kcal
E 41 g · F 32 g · KH 47 g

Cremiger Kaffee-Auflauf

Den karamelligen Kaffee-Schatz unterm saftigen Teig bergen wir Löffel für Löffel

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 100 g + 150 g weiche Butter
- ♥ 200 g + 150 g Zucker
- ♥ 300 ml kalter Espresso ♥ 125 g Schlagsahne
- ♥ 1 gehäufte EL Speisestärke
- ♥ 3 Eier (Gr. M) ♥ 170 g Ahornsirup
- ♥ 200 g Mehl ♥ 1 gestrichener TL Backpulver
- ♥ 125 ml Milch

1 100 g Butter, 200 g Zucker, Espresso und Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen. Stärke und 2 EL Wasser verrühren, in die Butter-Espresso-Mischung geben und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln. In eine Auflaufform (ca. 2 l Inhalt) füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

2 150 g weiche Butter und 150 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Eier und Ahornsirup zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig löffelweise auf der Espressocreme verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 20 Minuten goldgelb backen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std. +
Wartezeit ca. 1 ¾ Std.
PORTION ca. 790 kcal · E 8 g · F 45 g · KH 87 g

Foto: House of Food, Shutterstock, Privat, PR; Illustration: Shutterstock

Mokka-Käsetorte mit Keksbröseln

Cremig und knusprig – in jeder Schicht steckt ein neues Geschmacksgeheimnis unseres Lieblingswachmachers

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- ♥ 600 g Double Chocolate Cookies (z.B. helle und dunkle)
- ♥ 8 Blatt Gelatine
- ♥ 400 g Schlagsahne
- ♥ 700 g Doppelrahmfrischkäse
- ♥ 150 g Vollmilchjoghurt
- ♥ 150 g Puderzucker
- ♥ 2 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 100 ml kalter Espresso ♥ 1 EL Kaffeebohnen
- ♥ Fett für die Form

1 AM VORTAG Cookies portionsweise in einem Universalzerkleinerer kurz fein

hacken. Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. Frischkäse, Joghurt, Puderzucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen kurz verrühren.

2 Gelatine ausdrücken und auflösen. 2 EL Frischkäsecreme in die Gelatine rühren, dann unter die übrige Creme rühren. Espresso nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren. Zum Schluss Sahne unterheben.

3 Eine Springform (26 cm Ø) gut fetten. Ca. 1/5 der Cookie-Brösel auf den Boden der Form streuen und ca. 1/5 der Creme in Klecksen darauf verteilen. Creme vorsichtig auf der Bröselnschicht ver-

streichen. Auf die Cremeschicht wieder 1/5 der Brösel und darauf wieder 1/5 der Creme verteilen. Den Vorgang wiederholen, bis Brösel und Creme aufgebraucht sind. Obere Cremeschicht leicht wellenartig verstreichen. Torte zugedeckt über Nacht kalt stellen.

4 AM NÄCHSTEN TAG Kaffeebohnen grob hacken und vor dem Servieren auf die Torte streuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ¼ Std. +
Wartezeit ca. 12 Std.
STÜCK ca. 350 kcal
E 6 g · **F** 27 g · **KH** 19 g



Tägliches Glück

Rund 92 Prozent aller Deutschen genießen täglich ihren Kaffee. Nur acht Prozent können sich vorstellen, ganz auf Kaffee zu verzichten. Im Mittelwert heben wir 3,5-mal am Tag unsere Tassen. Am beliebtesten: Filterkaffee, Cappuccino und Latte macchiato.

Quelle: Tchibo-Kaffeereport 2023

Aroma-Booster süßer Kaffeesirup

FÜR 1 FLASCHE (CA. 200 ML) 400 ml frisch gebrühten, starken, heißen Kaffee und 200 g braunen Zucker in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten auf 200 ml Sirup einkochen. Heißen Sirup in eine vorbereitete Flasche füllen, verschließen und auskühlen lassen. Sirup z.B. zum Aromatisieren von Teigen, Streuseln, Desserts, Toppings und Kaffeezubereitungen verwenden.

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 30 Min.

HEISS GEBRÜHT

Kaffee kochen ist eine Kunst. Mit dem passenden Equipment jedoch wird es zum köstlichen Kinderspiel



1001 Nacht
„Aladins Kaffee-gewürz“ spendiert Heißgetränken mit Kardamom und Zimt ein sinnliches Wohlfühlaroma. Von Sonnentor; 35 g ca. 6 €; Supermarkt



Glückwunsch

Der Klassiker von Bialetti wird 90 Jahre alt. Zur Feier gibt's den Espressokocher in einer Sonderedition. Ca. 50 €; über bialetti-shop.de



Herbstkleid

Mit dem Einzug der kühlen Jahreszeit kleidet sich auch Isolierkanne „Skyline“ in satte, beerige Töne. Ca. 55 €; über alfi.de

