

## Informationen zur Sendung vom 01.07.2025

### Kalt gebrühter Kaffee und Eistee mit Zitrone

Von Ulla Scholz

#### Zutaten für je 1 Liter

##### **Cold Brew Coffee (kalt gebrühter Kaffee)**

100 g Kaffee (grob gemahlen)  
Eiswürfel

##### **Eistee mit Zitrone**

12 g grüner Tee oder schwarzer Tee  
2 Bio-Zitronen  
2 – 3 EL brauner Zucker  
Walnussgroßes Stück Ingwer

#### Zubereitung Cold Brew Coffee

Das Kaffeepulver in eine passende Kanne geben und mit kaltem Wasser aufgießen und einen Deckel auflegen. Für circa 10 Stunden in den Kühlschrank stellen und zwischendurch ein- bis zweimal umrühren.

#### Anrichten

Vor dem Servieren den Kaffee durch ein feines Sieb und anschließend durch einen Filter gießen. Im Kühlschrank aufbewahren und mit 2 – 3 Eiswürfeln servieren.

#### Zubereitung Eistee mit Zitrone

Wasser kochen und auf 80 Grad abkühlen lassen. Den Tee in eine Kanne geben, das gekochte Wasser angießen und den Tee 2,5 Minuten ziehen lassen. Den Tee sieben, abkühlen lassen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Je Portion eine halbe Zitrone in daumendicke Spalten schneiden und in ein Twist-Off-Glas geben. Nach Gusto 1 TL braunen Zucker und einen halben Teelöffel gehackten Ingwer zugeben. Mit einem Mörser gründlich zerdrücken, den Deckel auflegen, schütteln und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

#### Anrichten

Vorbereitete Gläser aus dem Kühlschrank nehmen, den Deckel entfernen und je einen großen Eiswürfel zugeben. Den kalten Tee angießen und mit einem Strohhalm und Minzweig servieren.

#### Ullas Küchentipps

##### **Kaffee oder Tee als Kaltgetränke**

Cold Brew Coffee ist mittlerweile in vielen Szene-Cafés ein fester Bestandteil der Getränkekarte. Beim heiß aufgebrühten Kaffee stellt sich schnell heraus, dass ein Rest, den wir im Kühlschrank als Kaltgetränk aufheben, später unangenehm schmeckt. Durch das heiße Wasser lösen sich die Bitterstoffe, die später im Eiskaffee stören. Wer Bitteres vermeiden möchte, lässt das Kaffeepulver eine lange Zeit bzw. über Nacht in kaltem Wasser ziehen.

## Informationen zur Sendung vom 01.07.2025

### Kalt gebrühter Kaffee und Eistee mit Zitrone

Von Ulla Scholz

Bei Tee verhält es sich ähnlich. Hohe Temperaturen lösen die Gerbstoffe und verleihen dem Getränk etwas Unangenehmes. Besser auf 100 Grad erhitzen, dann aber auf 80 Grad abkühlen lassen. Ein Digitalthermometer erweist in dem Fall gute Dienste. Tee für Eistee sollte nur maximal 2,5 Minuten ziehen. So wird er schön mild und nicht bitter.

#### Selbstgemachte Zitronenlimo – nicht nur für Kinder

Zerdrückte Zitronenschnitze und braunen Zucker aus dem Twist-Off-Glas werden zu Zitronenlimonade. Den Ansatz später mit kaltem Mineralwasser, Eiswürfeln und einem Minzweig kombinieren. Sind Wespen unterwegs, wird das Getränk für kleine Kinder mit Deckel serviert, damit kein Insekt hineingelangen kann. In den Deckel ein passendes Loch bohren und einen Strohhalm hineinstecken.

#### Zutaten (0,75 L Sprudelwasser)

2 Bio-Zitronen  
2 EL brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Einige Minzweige

#### Zubereitung

Gläser mit Zitronenschnitzen und Zucker vorbereiten, danach alles zerstampfen. Deckel auflegen, schütteln und im Kühlschrank ziehen lassen. Wer mag, kann mit bunten Stiften, die auf Glas schreiben, noch einen Phantasienamen, eine lustige Figur oder Blume zeichnen. So kann eine selbstgemachte Limo mit den verlockenden Angeboten aus dem Handel gut mithalten.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**