

## **Dithmarscher Kaffee**

*Wer mal eine richtig grosse Kaffeegesellschaft zu Besuch bekommt, der sollte dieses „Rezept“ ausprobieren.*

*Wird hier gerne bei Hochzeiten und Konfirmationen gekocht.*

*Zutaten fuer ca. 10 gute Kaffeetrinker :*

*10 L Wasser*

*500 g Kaffee ( fein gemahlen)*

*5 Eier*

*1 Prise Salz*

*3 Wuerfelzucker*

*½ L kaltes Wasser*

*10 L Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen.*

*Die Eier schlagen mit dem Kaffeemehl verruehren. Falls zu trocken etwas Wasser von dem halben Liter kalten Wasser dazunehmen.*

*Wenn das Wasser kocht, den angeruehrten Kaffe hineingeben und umruehren.*

*Das Ganze kurz aufkochen lassen (die Oberflaeche bricht auf), umruehren.*

*Prise Salz und den Wuerfelzucker dazugeben.*

*Noch einmal aufbrechen lassen und den ½ L kaltes Wasser zugeben.*

*Deckel auflegen und ziehen lassen.(Kaffee darf nicht mehr kochen)*

*Nach 10 Minuten hat sich der Kaffeersatz am Boden abgesetzt.*

*Jetzt nimmt man einen Kaffeefilter und filtert den Kaffee in Kannen ab.*

*Dieser Kaffee hat ein blankes Aussehen und ist vorzueglich im Geschmack.*

*Ausserdem ist er besonders bekoemmlich.*

*( Rezept: Allns wat schmeckt, Dithmarscher Kochbuch der Landfrauen von Meldorf Geest)*