

## **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 Kaffee 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)**