

Arabischer Kaffee

Zutaten für 4 Portionen

4 Tasse/n Wasser, (Mokkatasse)
4 TL Kaffee, gemahlen - dunkle Röstung
Kardamom, gemahlen
Muskat

Zubereitung

Wasser, Kaffee, wenig Kardamompulver, ein Hauch Muskat in einer Metallpfanne - oder noch besser in einer Kupferpfanne, gut verrühren und bei kleiner Hitze vorsichtig aufkochen. Es sollte sich ein Schäumchen bilden können. Sobald das der Fall ist, wird der Kaffee in die vorgewärmten Mokkatassen verteilt.

Nach einer üppigen Mahlzeit besonders bekömmlich.

Zubereitungszeit: ca. 5 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Zimttee (Schai Qirfa)

Große Zimtstangen
4 TL Zucker
50g ungesalzene Pistazien

Die Pistazien knacken, von der braunen Haut befreien und grob hacken.

1 L Wasser in einem kleinen Stieltopf zum Kochen bringen. Zucker und die in kleine Stücke zerbrochenen Zimtstangen hinzufügen

Etwa 5 Minuten köcheln lassen, dann absieben.

Heiß in Teegläser gießen und in jede Tasse gehackte Pistazien geben