

Kurzanleitung „die perfekte Mokka“- Bialetti

(aus Sicht von David Brinkmann #necado #rösterei)

Erst einmal sollten alle Bestandteile, also:

- Kaffee
- Wasser
- Mokka-Kanne

die gleiche Temperatur - am besten Zimmertemperatur - haben.

Danach werden die Schritte wie folgt empfohlen:

1.

Das Wasser in den unteren Teil der Bialetti füllen bis genau unter das Ventil!

2.

Der Kaffee wird - nach aufsetzen vom Sieb - in dieses Sieb gefüllt (Mahlgrad >>fast<< so grob wie für einen Filterkaffee gemahlen) und NUR glatt gestrichen

-> NICHT ANDRÜCKEN!!

3.

Der obere Teil der Bialetti wird aufgeschraubt und der Deckel bleibt erst einmal OFFEN auf dem Herd!

4.

Nun ist zu unterscheiden:

habe ich einen

Gasherd oder Induktion -> **Dann bitte bei 5. weiterlesen,**
oder habe ich einen

Elektroherd -> **Dann bitte bei 6. weiterlesen!**

5.

Des Weiteren ist zu unterscheiden:

habe ich eine Bialetti

aus Aluminium -> **Dann bitte bei 5.1. weiterlesen,**
oder habe ich eine Bialetti

aus Edelstahl -> **Dann bitte bei 5.2. weiterlesen!**

5.1.

Die Bialetti bei 80% mit offenem Deckel so lange beobachtet stehen lassen, bis der erste Kaffee oben aus dem Röhrchen tritt. -> Dann die Flamme - oder die Induktion - auf die kleinstmögliche Stufe stellen und bei weiter offenem Deckel abwarten, bis es kurz vor dem Sprudeln ist. Dann die Bialetti schließen und auf eine

Unterlage stellen, die NICHT HEIß ist aber temperatuunempfindlich - nun kann der Mokka aus einer **vorgewärmten** Tasse genossen werden.

5.2.

Die Bialetti bei 2/3 mit offenem Deckel so lange beobachtet stehen lassen, bis der erste Kaffee oben aus dem Röhrchen tritt. Nun die Flamme eigentlich nicht verändern und der Kaffee sollte gleichmäßig aus dem Röhrchen laufen. Kurz vor dem Sprudeln dann die Bialetti schließen und auf eine Unterlage stellen, die NICHT HEIß ist aber temperatuunempfindlich - nun kann der Mokka aus einer **vorgewärmten** Tasse genossen werden.

6.

Des Weiteren ist zu unterscheiden:

habe ich eine Bialetti
aus Aluminium -> **Dann bitte bei 6.1. weiterlesen,**
oder habe ich eine Bialetti
aus Edelstahl -> **Dann bitte bei 6.2. weiterlesen!**

6.1.

Die Bialetti bei 100%iger Hitze mit offenem Deckel so lange beobachtet stehen lassen, bis der erste Kaffee oben aus dem Röhrchen tritt. -> Dann die Platte komplett ausstellen (die restliche Hitze sollte genügen um den Kaffee fertig zuzubereiten) und bei weiter offenem Deckel abwarten, bis es kurz vor dem Sprudeln ist. Dann die Bialetti schließen und auf eine Unterlage stellen, die NICHT HEIß ist aber temperatuunempfindlich - nun kann der Mokka aus einer **vorgewärmten** Tasse genossen werden.

6.2.

Die Bialetti bei 2/3 mit offenem Deckel so lange beobachtet stehen lassen, bis der erste Kaffee oben aus dem Röhrchen tritt. Nun die Stufe eigentlich nicht verändern und der Kaffee sollte gleichmäßig aus dem Röhrchen laufen. Kurz vor dem Sprudeln dann die Bialetti schließen und auf eine Unterlage stellen, die NICHT HEIß ist aber temperatuunempfindlich - nun kann der Mokka aus einer **vorgewärmten** Tasse genossen werden.