Beduinenkaffee
Qahwat l-Badawi

Kaffee ist für den Beduinen von größter Wichtigkeit. Eher würde er auf das Essen verzichten als auf dieses belebende Getränk. Es gilt als eine große Schande, ankommende Gäste nicht sofort mit Kaffee zu bewirten. Daher steht zu jeder Tages- und Nachtzeit ein Henkelkännchen Kaffee neben dem offenen Feuer, wo er warmgehalten wird. In dem Gästezelt eines jeden Scheichs gibt es einen Jungen, der ausschließlich für die Zubereitung des Kaffees zuständig ist. Auch wenn alle anderen fort sind, das Vieh zu hüten, bleibt er da, um die Heimkehrenden sofort mit einem Tässchen zu begrüßen. Bei der Kaffeezeremonie sind einige Dinge zu beachten. Zu den wichtigsten Ritualen gehört, dass der Gastgeber immer zuerst einen Schluck von dem Kaffee nimmt. Dies geschieht einerseits, um die Güte des Getränks zu überprüfen, andererseits aber auch als ein Zeichen für die Gäste, dass sie bezüglich einer Vergiftung nichts zu befürchten haben. Dann gießt der Gastgeber den Kaffee für die Gäste aus. Diese müssen darauf achten, die Tässchen nur mit der rechten Hand entgegenzunehmen. Hat der Gast nach mehrmaligem Einschenken genug getrunken, zeigt er durch leichtes Schwenken seiner leeren Tasse, dass er keinen Nachschub mehr wünscht. Unterlässt er diese Geste, wird er ständig nachgeschenkt bekommen.

Herkunft: Saudi-Arabien
Kategorie: Getränke, Heißgetränke

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 8 Tasse(n)

2 TL Kardamom, grün gemahlen
1 TL Zimt
½ TL Ingwer gemahlen
8 TL Mokka-Kaffee
2 TL Zucker

Zubereitung

Kardamom, Zimt und Ingwer in einen Kaffeestieltopf geben. 750 ml Wasser darauf gießen und zum Kochen bringen.
Bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Mokka und Zucker hinzufügen, einmal umrühren und den Kaffee zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Heiß servieren.

© 2024 coquina.de