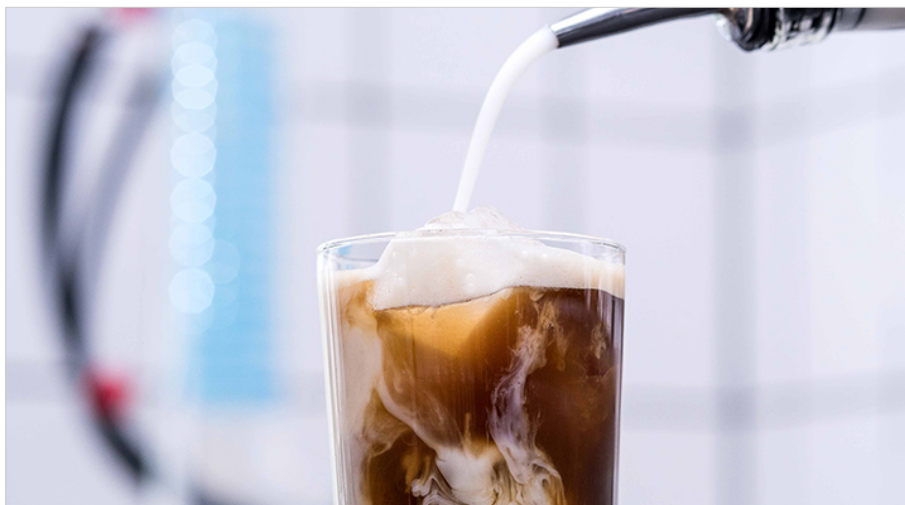


**Autor:** Boris Gröner



## Zutaten

### Hot & Cold Brew Coffee:

35 g grob gemahlener Kaffee  
500 g gekochtes Wasser  
35 g fein gemahlener Kaffee  
500 g kaltes Wasser

### Röstzwiebelsirup (Sous Vide):

315 g rote Zwiebeln  
315 g Raffinade Zucker  
315 g Demerara Zucker  
630 g Wasser  
5 g Meersalz

### Cocktail:

50 ml Hot & Cold Brew Coffee  
20 ml Röstzwiebelsirup  
50 ml Irish Whiskey  
7,5 ml Strega  
7,5 ml Galliano Vanilla  
30 ml Reisdink floaten

## Zubereitung

### Hot & Cold Brew Coffee:

Grob gemahlener Kaffee mit gekochtem Wasser aufbrühen und filtern. Fein gemahlener Kaffee in kaltem Wasser 2 Stunden ziehen lassen und filtern. Beide Kaffeemischungen vermengen.

### Röstzwiebelsirup (Sous Vide):

Zwiebeln halbieren und in einer Pfanne 5 Minuten rösten. Alle Zutaten vermengen, vakuumieren und bei 80 °C im Wasserbad des **fusionchef** 120 Minuten Sous Vide garen. Im Eisbad abkühlen und filtern.

### Cocktail:

Hot & Cold Brew Coffee, Röstzwiebelsirup, Irish Whiskey, Strega, Galliano Vanilla und Reisdink vermengen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Boris Gröner zur Verfügung gestellt.