DIE TRADITIONELLE ZUBEREITUNG



Gib ein bis zwei Teelöffel gesüßte Kondensmilch in deine Tasse.
Add one or two teaspoons of sweetened condensed milk to your cup.



Gib etwa 3-4 gehäufte Teelöffel Kaffee in den Kaffeefilter und verteile den Kaffee gleichmäßig.
Add approx. 3-4 teaspoons of coffee powder in the coffee filter. Spread the coffee powder evenly.



Setze oder schraube das Sieb in den Kaffeefilter ein. Achte dabei darauf, dass es nicht zu fest sitzt.
Place or screw the sieve into the coffee filter. Make sure that it's not too tight.



Schütte zunächst nur ein wenig heißes Wasser in den Filter, damit der Kaffee "anquellen" kann.
Pour just a little bit of hot water into the filter to let the coffee powder "bloom".



Nach 30 Sekunden kannst du den Behälter ganz mit heißem, aber nicht kochendem Wasser füllen.
After 30 seconds you can fill the container with hot, but not boiling water.



Setze den Deckel auf den Filter und warte bis das gesamte Wasser durch den Filter durchgelaufen ist.
Place the lid on top of the filter and wait for the water to drip through the grinds.



Rühre die gesüßte Kondensmilch unter und genieße deinen traditionellen "cà phê phin"!
Stir in the condensed milk and enjoy you traditional "cà phê phin"!

Tipp: Kaffee wird in Vietnam auch als Eiskaffee getrunken. Dazu einfach den fertigen Kaffee in ein Glas mit Eiswürfeln geben. Perfekt für den Sommer! *Tip: In Vietnam coffee is often drunk as iced coffee. Just pour the brewed coffee in a glass with ice cubes. The perfect summer drink!*