



Caffè Corretto

Espresso mit Schuss ☕ Der Klassiker aus Italien

Wie bereitet man Caffè Corretto zu?

Beim Caffè Corretto wird der Espresso aufgepimpt...und zwar mit Alkohol. In Italien ist Caffè Corretto con Grappa sehr beliebt, also Espresso mit Grappa. Aber auch andere hochprozentige Spirituosen sind beliebt wie zum Beispiel Whisky, Weinbrand oder Cognac. Entweder gibt man den Alkohol vor dem Servieren in den Espresso oder man serviert beides getrennt. So kann jeder die Menge des Alkohols selbst bestimmen. Vorzugsweise eignet sich der Caffè Corretto als Abschluss nach einem Essen, also als Digestiv. Viele genießen den Kleinen Schwarzen mit einem Schuss Hochprozentigen aber auch schon Frühstück zum wach werden

Die Zutaten und Zubereitung für 2 Caffè Corretto

- 2 Tassen frisch gebrühten Espresso
 - 4 cl Grappa, Whisky oder Weinbrand
1. Die Espressotassen vorwärmen und je 2 cl Schnaps in die Tässchen geben und mit dem heißen Espresso auffüllen. Mit braunem oder weißem Zucker servieren...oder
 2. Den Espresso und den Schnaps getrennt servieren