



# Pharisäer Kaffee Rezept und Zubereitungen

Die Geschichte des Pharisäer Kaffee, an seine biblischen Namensgeber (Christlichen) angelehnte Kaffeevariation, reicht bis in das 19. Jahrhundert zurück.

Damals waren die Friesen der Nordseeinsel Nordstrand äußerst darum bemüht sich in Gegenwart ihres Pastors möglichst fromm und sittlich zu verhalten. Der damalige Pastor Georg Bleyer war bei vielen gesellschaftlichen Anlässen zugegen und vertrat eine strenge null Toleranz Politik in Bezug auf Alkohol.

## Kaffee-Inhaltsverzeichnis

[Ein uralter Trick hat bis heute überlebt](#)

[Die Zutaten und richtige Mengen](#)

[Pharisäer in der Zubereitung](#)

[Verwechslungen und alternative Zubereitungen](#)

[Empfehlungen für den Pharisäer Kaffee](#)

[Pharisäer Kaffee Rezept](#)

## Ein uralter Trick hat bis heute überlebt

Doch die einfallsreichen Friesen, die auf einer bitterkalten Nordsee Insel lebten, wollten sich den wärmenden Alkoholgenuss nicht komplett entsagen. So bedienten sie sich dem Trick der Täuschung und verfeinerten den ausgeschenkten Kaffee mit einem Schuss Rum.



*Pharisäer Kaffee mit einer Sahnehaube in einem Becher bzw. einer Tasse*

Und um den süßlichen Rum Geruch vor dem strengen Pastor zu verheimlichen, überdeckten sie die heiße Kaffeemischung mit einem Sahnehäubchen.

Als besagter Pastor hinter das alkoholische Kaffee-Geheimnis seiner Gemeinde kam, soll er ausgerufen haben: "Oh, ihr Pharisäer" und verglich sie mit den heuchlerischen Glaubensgelehrten zur Zeiten Jesu.

So hatte der Pastor in seiner Wut über das sündige Verhalten seiner friesischen Gemeinde den Namen für das beliebten Kaffeetränk des "Pharisäers" geboren. Besonders in den kälteren Regionen Deutschland erfreut sich der potente Kaffee einer großen Beliebtheit.

Wie man den Pharisäer stilecht zubereitet, und was dafür benötigt wird können Sie hier nachlesen.

## Die Zutaten und richtige Mengen

Pro Tasse sollten sie folgende Zutaten bemühen:

- ⇒ ca. 180 ml starker, frisch gebrühter [Filterkaffee](#),
- ⇒ 4cl brauner Rum (z.B. Jamaika Rum)
- ⇒ ein paar Würfelzucker
- ⇒ frische, ungesüßte Sahne

## Pharisäer in der Zubereitung

Bei der Zubereitung des klassischen Pharisäers werden üblicherweise hohe becherartige Tassen oder Gläser verwendet. Alternativ, aber nur wenn derartige hohe Gefäße nicht zur Hand sind, werden große, dickwandige Tassen genutzt. Die Tasse bzw. das Glas wird zum Vorwärmen mit heißem Wasser befüllt. Parallel dazu, wird die Sahne steif geschlagen und kühl gestellt. Der braune Rum wird in einem kleinen Topf erwärmt, sodass er den Kaffee beim hinzugeben nicht abkühlt.

Sobald die Tasse bzw. das Glas eine angenehme Temperatur erreicht hat, wird das wärmende Wasser ausgegossen und 2 Stück Würfelzucker hineingegeben. Abhängig von den Geschmacksvorlieben kann es natürlich auch mehr oder weniger Zucker sein. Anschließend wird der frische Kaffee aufgegossen und danach der vorgewärmte Rum hinzugegeben.

Als krönenden Abschluss verteilt man die Sahne auf dem Getränk und kann es sofort servieren.

Wichtig: Klassischerweise wird ein Pharisäer nicht umgerührt. Er wird zudem durch die Sahne getrunken. Auch das trinken durch einen Strohhalm stellt einen Stilbruch dar!

## Verwechslungen und alternative Zubereitungen

Der Pharisäer variiert von dem ihm verwandten [Rüdesheimer Kaffee](#) und Irish Coffee, in der verwendeten Spirituose. Beim Rüdesheimer Kaffee wird Weinbrand und beim [Irish Coffee](#) Whiskey hergenommen.

Zur weiteren Verfeinerung des [Pharisäers](#) bieten sich Schoko Raspeln auf der Sahne an, was jedoch nicht dem Originalrezept entspricht.

Wenn man mal keine Lust auf Kaffee haben sollte, dann kann man den Kaffee und Zucker mit heißer Schokolade ersetzen. Dann wird der Pharisäer zur Toten Tante, oder besser bekannt vom Weihnachtsmarktgetränk zum Lumumba.