



Essig machen

Hier ist ein einfaches Rezept, um deinen eigenen Essig herzustellen:

Du brauchst:

- 1 Liter Apfelwein, Wein oder ein anderer alkoholischer Grundstoff
- 1 Essigmutter

1. Vorbereitung: Sterilisiere ein großes Glasgefäß, indem du es in kochendem Wasser reinigst oder im Ofen bei 120 °C für 20 Minuten erhitzt. Lass es abkühlen.

2. Essigmutter hinzufügen: Gib die Essigmutter in das Glasgefäß.

3. Alkoholische Basis hinzufügen: Gieße den Apfelwein, Wein oder ein anderes alkoholisches Getränk deiner Wahl in das Glasgefäß zu der Essigmutter.

4. Abdecken: Decke das Glasgefäß mit einem sauberen Tuch oder Käsetuch ab und befestige es mit einem Gummiband. Dies lässt Luft hinein, hält aber Insekten und Staub fern.

5. Ruhezeit: Stelle das Glasgefäß an einen warmen, dunklen Ort (etwa 20-30 °C) und lasse es dort für etwa 3-4 Wochen stehen. Du wirst nach einiger Zeit bemerken, dass die Flüssigkeit sauer riecht und sich eine neue Essigmutter an der Oberfläche bildet.

6. Überprüfen: Nach 3-4 Wochen kannst du den Essig probieren. Wenn er den gewünschten Säuregrad erreicht hat, ist er fertig. Andernfalls lass ihn noch eine Weile länger stehen.

7. Abfüllen: Sobald dein Essig fertig ist, kannst du ihn durch ein feines Sieb oder Käsetuch in Flaschen abfüllen. Bewahre ihn an einem kühlen, dunklen Ort auf.

- Je länger du den Essig reifen lässt, desto intensiver wird sein Geschmack.
- Du kannst die neue Essigmutter, die sich während des Prozesses gebildet hat, verwenden, um weitere Chargen Essig herzustellen.

Viel Spaß beim Essigmachen!

Alm Marie