

Essig selber herstellen

Zutaten:

- 1 - Essigmutter
- 1 - Einmachglas
- 1 - Flasche italienischen Rotwein mittlerer Klasse

Zubereitung:

Essigmutter inkl. Flüssigkeit in ein grosses sauberes Einmachglas geben. 7-dl italienischen Rotwein begeben.

Die Glasöffnung am besten mit einem Stofftaschentuch bedecken, damit keine Fruchtfliegen oder anderes an den Essig heran kommen.

Die Essigmutter nun 6-8 Wochen ruhen lassen.

Nach dieser Zeit ab und zu mal am Glas riechen oder degustieren ob es bereits nach Essig schmeckt. Ansonsten noch länger zuwarten.

Wenn der Essig gut schmeckt, den Essig bis auf einen Rest in Flaschen abfüllen.

Die Essigmutter und ein Rest von Essig bleiben im Glas.

Nun beginnt das ganze wieder von vorne. Wieder eine Flasche Rotwein einfüllen.

Die erste Essigmutter sinkt zu Boden und es bildet sich eine Neue – so kann man jeweils nach einer gewissen Zeit eine Mutter allenfalls weiter geben.

Wichtig: Nicht mit Metallgegenständen arbeiten.

Hinweis: Keine Weinresten verwenden, viele haben damit schlechte Erfahrungen gemacht, sondern immer eine ganze Flasche Rotwein da zugliessen.