

Obstessig zubereiten

Wir haben viel selbst eingekochten Apfelsaft und Quittensaft im Keller. Daraus lässt sich ein exzellenter, milder, feinfruchtig schmeckender Obstessig herstellen.



Sie benötigen:

- 500 ml Essig-Essenz weiß 25 % (Ab 15,6% Säureanteil spricht man nicht mehr von Essig sondern von Essig-Essenz)
- 2 Liter Obstsaft
- 1 Essigfass oder ein großes Glasgefäß mit locker aufsitzendem Deckel (Bowleschale, Rumtopf)

Beschreibung:

Füllen sie die Essig-Essenz mit 2 Liter Obstsaft ihrer Wahl, gerne auch gemischt, in ein Essigfass. Das Essigfass sollte insgesamt nur zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sein, damit genügend Sauerstoff zur Essigbildung im Fass ist. Der Obstsaft darf ruhig abgekocht sein, dass minimiert sogar die Bakterien gegenüber frischem Obstsaft. Die Essig-Essenz bildet nun die Essigmutter und sorgt außerdem dafür, dass der Obstsaft nicht kippt.

An einen kühlen Ort stellen. Am besten in den Keller.

Wenn sie ein Essigfass mit Korkstopfen und Holz-Hahn haben, so wie ich, stellen sie das Essigfass in eine alte ausgewaschene Eisschale oder ähnliches. Der Korken muss sich erst etwas mit der Flüssigkeit vollsaugen, bis er vollkommen dicht ist. Am Anfang tropft es also etwas.

Innerhalb von ca. 6 Wochen bildet sich nun von selbst eine Essigmutter und verwandelt den Zucker im Saft erst in Alkohol und dann in Essig um. Der Fermentierungsprozess benötigt Sauerstoff. Das Essigfass sollte also immer einen locker aufgelegten Deckel haben oder mit einem Baumwolltuch abgedeckt werden. (Tuch mit einem Weckgummi fest machen)

Ob der Essig fertig ist, merkt man am Geruch. Der fertige Essig hat eine fruchtig, säuerliche Note und riecht nicht mehr nach Alkohol.

Nun kann der Essig aus dem Zapfhahn entnommen werden. Oder sie schöpfen mit einer Suppenkelle über Trichter und keinem Sieb ab. Die Essigmutter wieder zurück ins Fass geben. Füllen sie den Essig am besten in eine gut gespülte alte Essigflasche um. Belassen sie eine Restmenge Essig und vor allem die Essigmutter im Fass.

Im Essigfass wird dann wieder die gleiche Menge Saft nachgegossen, welche an Essig entnommen wurde. Die Essigmutter macht nun weiterhin ihr Werk und sorgt für Essig-Nachschub.

Was ist eine Essigmutter?:

Die Essigmutter ist eine gallertartige, Fäden ziehende Masse. Es handelt sich um Essigsäurebakterien. Sie fermentiert mit Hilfe von Sauerstoff Zucker zu Alkohol und Alkohol zu Essig. Eine Essigmutter kann uralt werden. Sie bleibt immer im Fass. Mache Essig-Muttern sind schon über 100 Jahre alt. Man sagt, je älter, desto besser das Aroma des Essigs.

Sie können auch noch folgende Säfte zur Essigbereitung verwenden:

- Himbeersaft
- Weintraubensaft
- Weinreste oder Wein, welchen man nicht trinken möchte
- Birnensaft
- Kirschensaft
- 5-6 Unbehandelte Zitronen, Zitronenschale dünn schälen auspressen. Zitronensaft und Schale zusammen mit 1 Liter abgekochtem Wasser, 2-3 Eßl Zucker und Essig-Essenz ansetzen

Da diese Säfte eine ganz eigene Note besitzen, sollten sie nicht untereinander vermischt werden.

Für das besondere Aroma können sie die Obstessige auch mit Likörresten vermengen und zusammen gären lassen. Z. Bsp: Sherry, Cider, Orangen-Likör, Vanillelikör und ähnliches.

Den fertigen Essig können sie auch mit Kräutern zusätzlich aromatisieren.

Legen sie dazu in ihre Essigflasche, mit dem frisch gezapften Essig, Kräuterbüschel ein. Diese sollten absolut trocken sein. Wenn die Kräuter also vor dem Einlegen gewaschen werden, gut mit einem frischen Geschirrtuch abtrocknen und zusätzlich über Nacht abwelken und trocknen lassen. Anschließend die Kräuter ca. 1 Woche ziehen lassen.

- Estragon
- Thymian
- Rosmarin
- Salbei
- Basilikum
- Majoran oder Oregano
- Lavendel
- Holunderblüten
- Knoblauch
- Chili frisch oder getrocknet (zum „entschärfen“ die Kerne entfernen)