

Apfelessig

Zutaten:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 5 l Wasser

Äpfel gründlich waschen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. In ein steriles Glas füllen und mit Wasser auffüllen, bis alle Apfelstücke bedeckt sind. Das Glas mit einem sauberen Baumwolltuch abdecken und in den Kühlschrank stellen. 2 Wochen lang den Glasinhalt täglich mit einem sterilen Löffel umrühren, damit sich kein Schimmel bildet. Wieder abdecken und zurück in den Kühlschrank stellen.

Nach 2 Wochen den Glasinhalt durch ein Sieb in ein zweites steriles Glas umfüllen und die Flüssigkeit auffangen. Auch dieses Glas mit einem Baumwolltuch abdecken und an einem zimmerwarmen Ort aufbewahren. Täglich mit einem sauberen Löffel umrühren. Nach 6 bis 8 Wochen hat sich Apfelessig gebildet.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 07.11.2023

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen