

Aus Resten das Beste: Apfelessig – selber machen



Zutaten:

- 250 g Bio-Äpfel oder die Reste davon (Schalen und Kerngehäuse)
- 1 El Zucker
- 4 El Apfelsaft
- 1 Liter Einmachgläser oder leere Milchflasche
- Stück Küchenpapier oder Gazetuch
- Gummiband zum Verschließen



Zubereitung

Die Einmachgläser gründlich auswaschen und zur Sicherheit mit kochendem Wasser reinigen.

Die Apfelreste mit Zucker und Apfelsaft in das Einmachglas geben und mit Wasser aufgießen. Hinweis: Die Apfelstücke müssen mit Wasser bedeckt sein. Notfalls beschweren.

Mit einem sauberen Tuch (Gaze) abdecken und mit einem Gummi oder einer Schnur fixieren.

Nach ca. 4 Wochen den Rohessig durch ein sauberes Tuch abgießen und wieder in ein steriles Gefäß füllen. Abgedeckt mit einem Tuch für mindestens 6-8 Wochen zu Apfelessig vergären lassen (je länger, desto besser wird der Essig).

Durch ein feines Sieb oder Tuch filtern, in Flaschen füllen und fest verschließen.