

Essig-Rezepte

Für Ansatzessig wird meistens Weissweinessig verwendet oder sonst einen eher geschmacksarmen Essig. Wenn die Zutaten ihr Aroma schnell abgeben sollen, ist es beim Ansetzen sinnvoll, den Essig zu erwärmen und im heissen Zustand über die Kräuter zu giessen. Durch das Erwärmen wird der Essig teilweise auch milder. Ein kalt angesetzter Essig schmeckt oft intensiver, da er länger reift.



Johannisbeeren-Essig

5 dl Essig
250 g Zucker
400 g Johannisbeeren

Essig zusammen mit Zucker vermischen und aufkochen bis der Zucker sich aufgelöst hat, dann die Beeren dazu geben und 15 Minuten sprudelnd kochen. Danach durch ein Gazetuch heiss in sterile Gläser abfüllen.

Anstelle von Johannisbeeren können auch andere Beeren verwendet werden.

Himbeer-Essig

250 g Himbeeren
5 dl Essig
Einige Scheiben Ingwer
50 g Zucker

Essig in ein Gefäss füllen, Himbeeren dazu geben und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Ingwer dazu geben, Glas verschliessen und zwei Wochen ziehen lassen. Danach Essig durch Gazetuch absieben und dieses ausdrücken. Die Flüssigkeit mit dem Zucker aufkochen und heiss in sterile Gläser abfüllen.

Kräuter-Essig

Handvoll Kräuter (z.B. Rosmarin, Salbei, Minze)
3 dl Essig

Kräuter gründlich waschen, dann grob geschnitten in eine Flasche geben und Essig dazugiessen. Nach zwei Tagen immer wieder degustieren bis die gewünschte Intensität erreicht ist. Dann die Kräuter absieben und die Flüssigkeit wieder in die Flasche zurück abfüllen.

Variationen

- Lavendel-Essig: ganze Lavendel-Ähren mit Essig übergiessen
- Zitronen-Essig: Zitronen in Stücke schneiden, es kann auch nur die Schale verwendet werden
- Chili-Essig: getrockneter oder frischer Chili in Scheiben schneiden und mit Essig übergiessen
- Ingwer-Essig: Ingwer in Scheiben schneiden und mit Essig übergiessen



Anleitung für Essigmutter und Gäressig

Essigmutter aus Apfelessig

150 ml Bio-Apfelessig (unfiltriert, nicht erhitzt!)

150 ml Wasser

1 El Honig

Apfelessig und Wasser in sauberes Glas geben und den Honig dazugeben. Alle Zutaten gut vermischen bis der Honig sich aufgelöst hat. Das Glas an einen ruhigen und warmen Ort (ohne direkte Sonneneinstrahlung) stellen und mit einem Küchenpapier oder Gazetuch zudecken und mit einem Gummiband befestigen. Dies verhindert, dass sich beispielsweise Insekten ins Glas verirren, aber trotzdem noch genügend Sauerstoff vorhanden ist. Nach etwa zwei bis drei Wochen bilden sich trübe Schlieren. Nach weiteren zwei bis drei Wochen warten bis sich aus den dünnen Fäden ein dickerer Klumpen gebildet hat. Dann kann die Essigmutter aus dem Ansatz geholt werden und zur Herstellung von Essig benutzt werden (Ansatzflüssigkeit ebenfalls für die Herstellung verwenden). Die Essigmutter kann immer wieder verwendet werden und bei guter Pflege hält sie über Jahre.

Wenn die Essigmutter nicht sofort für die Essigherstellung verwendet wird, kann diese auch aufbewahrt werden. Dazu wird die Essigmutter in dem Essig belassen, in dem sie gezüchtet wurde. Ab und zu muss sie von der Oberfläche nach unten gedrückt werden. Dadurch ist gewährleistet, dass neuer Sauerstoff eindringt und die Essigbakterien nicht absterben. Wenn die Essigmutter vergrößert werden soll, dann muss sie gefüttert werden. Dazu muss der Ansatz ab und zu mit frischem Alkohol angereicherter werden. Dann können die Essigbakterien weiterarbeiten und die Essigmutter wächst.

Gärungsessig

Essigmutter mit Starterflüssigkeit (z.B. erhältlich in der Drogerie zum Chrüterhüsli an der Gerbergasse)

1 | Wein

Gib den Wein in ein Gärggefäß und die Essigmutter samt der Starterflüssigkeit hinzu. Decke das Glas nun mit einer Gaze ab. Stelle das Gefäß an einen ruhigen und warmen Ort (ohne direkte Sonneneinstrahlung). Nach zwei bis drei Wochen bildet sich eine dünne Haut an der Oberfläche (die Essigbakterien sind aktiv und vermehren sich). Während der Essiggärung riecht die Flüssigkeit meist ähnlich wie Klebstoff (das ist der Geruch von Ethylacetat und ein Zeichen der Essigbildung). Nach ein paar weiteren Wochen ist ein junger Rohessig entstanden. Der Alkohol ist umgewandelt und die Bakterien sterben teilweise ab (keine Nahrung mehr vorhanden). Durch stetiges Probieren wird der richtige Zeitpunkt zum Abfüllen individuell festgelegt. Die Flüssigkeit kann dann filtriert und anschliessen kühl und dunkel aufbewahrt werden. Es können nach Belieben Kräuter und Beeren zur Aromatisierung hinzugefügt werden (siehe Rezepte oben). Während dieser Zeit kann die Essigmutter für einen neuen Essigansatz verwendet werden. Dafür muss die Essigmutter im Gärggefäß mit einem kleinen Teil der Ansatzflüssigkeit verbleiben und mit dem Wein aufgegossen werden (der Prozess wiederholt sich wie oben beschrieben).

Die Essigmutter darf nie in Berührung mit Metall kommen, deshalb immer Holz- oder Kunststoffbesteck und Gärggefäße aus Glas, Kunststoff, glasiertem Ton oder Keramik verwenden. Damit sich keine neue Essigmutter in den Flaschen bildet, muss der Essig bis zum Siedepunkt aufgeköcht werden.

Literatur:

- Ilburg, Anne (2000): Dumonts kleines Lexikon Essig & Öl – Herkunft, Geschmack, Verwendung, Rezepte. DuMonte Verlag, Köln.
- Malle, Bettina und Schmickl, Helge (2010): Essig herstellen als Hobby. Verlag Die Wekstatt GmbH, Göttingen.

Webseiten:

www.alles-essig.de