

# Apfelessig



## Zutaten

1 l Apfelsaft, frisch  
gepresst  
100 ml Essigmutter

## Zusätzlich

Gärgefäß mit ca. 1,5 l  
Fassungsvermögen,  
Leintuch, Gummiring, 2  
sterilisierte Flaschen mit  
Drahtbügel oder  
Schraubverschluss von  
ca. 750 ml  
Fassungsvermögen

## Zubereitung

Geben Sie die Essigmutter in ein sauberes, sterilisiertes Gärgefäß und geben Sie den Apfelsaft hinzu. Decken Sie das Gefäß mit einem Leintuch ab und binden Sie es mit einem Gummiring zu. Dies ermöglicht, dass der Essigansatz genügend Luft bekommen. Stellen Sie die Flüssigkeit in einen warmen Ort (20-30°C) und rühren Sie alle paar Tage mehrmals um.

Lassen Sie den Apfelessig für ca. 6-8 Wochen reifen, bis Sie den gewünschten Essiggeschmack mit ihrem spezifischen Säuregrad erreicht haben. Im Anschluss sollte der Apfelessig filtriert werden und in sterilisierte Flaschen abgefüllt werden.