

Apfelessig

- Ein Einmachglas gründlich heiß auswaschen.
-

500 g Apfelreste (Schalen
gewaschen und Kerngehäuse)
1 EL Zucker

Wasser

- in das Einmachglas einfüllen und zu ca. 4/5 mit
 - auffüllen.
 - Mit einem sauberen Tuch abdecken und etwa 1-2 Wochen stehen lassen.
 - Alle paar Tage umrühren oder schwenken. Durch die Gärung bildet sich weißer Schaum und der Geruch verändert sich (saurer Gärgeruch).
-

- Ein zweites Einmachglas gründlich heiß auswaschen.
- Sud durch ein sauberes Küchentuch in das zweite Einmachglas füllen und mit einem Tuch abgedeckt nochmals etwa 4-5 Wochen stehen lassen.
- Erneut durch ein Tuch abgießen und den fertigen Apfelessig in eine verschließbare Flasche abfüllen und kühl stellen.