

Rezept für erfrischendes Ingwerbier

Zutaten

für den Ginger Bug

Hinweis: Bitte achten Sie darauf, dass alle verwendeten Utensilien sauber sind.

- 1 sauberes Glas
- 6 EL gehackter Bio-Ingwer (ungeschält)
- 6 EL Zucker
- 300 ml Wasser
- 1 Tuch oder Kaffeefilter
- 1 Gummi



für das Ingwerbier

Ergibt zwei Flaschen

- Rohrzucker
- 1 Daumenbreite Bio-Ingwer
- 700 ml Wasser
- Optional: 100 ml Orangensaft oder 2 Limetten
- 2 saubere 1-l-Glasflaschen

Zubereitung:

1. Für den Ginger Bug 1 gehäuften EL gehackten Ingwer (ungeschält) mit 1 EL Zucker und dem Wasser in einem Glas ansetzen.
2. Das Glas mit einem Tuch oder einem Kaffeefilter abdecken und mit einem Gummi befestigen. Der Ginger Bug sollte noch „atmen“ können.
3. Mindestens 5 Tage lang den Ginger Bug „füttern“, indem Sie jeden Tag jeweils 1 EL Ingwer und 1 EL Zucker hinzufügen. Gegen Ende der Zeit schlägt das Gemisch Blasen und es verbreitet sich der typische Ingwergeruch. Nun kann der Ginger Bug weiterverarbeitet werden.
4. Für das Ingwerbier jeweils 1 EL Ginger Bug in eine saubere Glasflasche geben.
5. Ingwer reiben. Frisch geriebenen Ingwer und Wasser aufkochen und nach dem Abkühlen zum Ginger Bug dazugeben.
6. Um dem Getränk noch mehr Geschmack zu verleihen, können zusätzlich noch 100 ml Orangensaft oder der Saft von 2 Limetten hinzugefügt werden. Wichtig: Darauf achten, dass die Flaschen nur zu 2/3 gefüllt sind!



7. Das Ginger Beer nun bei Zimmertemperatur in einem dunklen Raum 12 Stunden fermentieren lassen.
8. Nach den 12 Stunden die Flaschen vorsichtig öffnen, damit die Kohlensäure entweichen kann. Die Flaschen am besten über dem Spülbecken öffnen, da das Gemisch sprudeln kann.
9. Danach weitere 12 Stunden fermentieren lassen. Anschließend die Flasche noch einmal öffnen und in den Kühlschrank stellen. Das Getränk ist nun bereit für den Verzehr.
10. Die Flaschen auch an den folgenden Tagen täglich öffnen, da sie sonst durch den Druck platzen könnten.

Das selbst gebraute Ingwerbier ist etwa 4 Tage haltbar.