

Rezept für selbst gemachten Weinessig

Zutaten

- 1 Teil Weinreste (Weißwein oder Rotwein)
- 1 Teil naturtrüber Bio-Apfelessig
- 1 Teil Wasser
- bauchiger Glasbehälter (doppelt so groß wie die Summe der gesamten Flüssigkeiten)
- Tuch zum Abdecken des Behälters und 1 Gummiring
- Mulltuch und Sieb



Zubereitung

1. Die Weinreste, den Apfelessig und das Wasser zu je gleichen Teilen in den sauberen Glasbehälter geben und mit einem Holzlöffel vermischen.
2. Mit dem Tuch die Öffnung des Gefäßes abdecken und das Tuch mit dem Gummiring fixieren.
3. Das Gefäß an einen warmen Ort stellen, zum Beispiel in die Küche. Sechs Wochen stehen lassen.
4. Nach etwa sechs Wochen Gärung kann der Essig in der Regel abgefüllt werden. Essigmutter mit einem Löffel herausnehmen. Dann den Essig durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb in eine sterilisierte Flasche umschütten.