



Apfelessig

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

2 Flaschen

1 kg gewaschene Äpfel (oder Reste wie Schale und Kerngehäuse)	1-2 EL Zucker
saubere, sterile Gefäße mit mindestens 1- 2 Liter Fassungsvermögen	saubere Küchentücher
Gummiband pro Glas	

Zubereitung

1. Die gewaschenen Äpfel mit Kerngehäuse in kleine Stücke schneiden und in saubere Einmachgläser verteilen.
2. Jeweils mit kaltem Wasser auffüllen, bis die Apfelstücke etwa 4 cm unter Wasser stehen. Überall 1 - 2 EL Zucker hinzufügen und gründlich umrühren.
3. Gläser mit einem sauberen Küchentuch abdecken und mit einem Gummiband verschließen. Wichtig: Keinen festen Deckel aufschrauben - die Sauerstoffzufuhr wird für den Gärprozess benötigt!
4. Apfelwasser an einem kühlen Ort aufbewahren.
5. Täglich umrühren, um Schimmelbildung zu vermeiden. Nach 1 - 2 Wochen sollte sich an der Oberfläche ein weißer Schaum bilden.
6. Sobald die Apfelstücke auf den Boden gesunken sind und ein ausgeprägter Essiggeruchvernehmbar ist, Rohessig durch ein sauberes Geschirrtuch abgießen.
7. Anschließend in die heiß ausgespülten Einmachgläser abfüllen. Öffnung erneut mit einem sauberen Tuch und Gummiband verschließen.
8. 4 - 6 Wochen an einem warmen Ort (ca. 25 °C) ruhen lassen.
9. Nach etwa 2 Wochen bilden sich Schlieren oder auch Flocken im Essig. Apfelessig durch ein feines Sieb oder Tuch filtern, in saubere Flaschen oder Gläser abfüllen und fest verschließen.
10. An einem kühlen und dunklen Ort gelagert hält er mindestens 2 Monate.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen - von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **37 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von

Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN