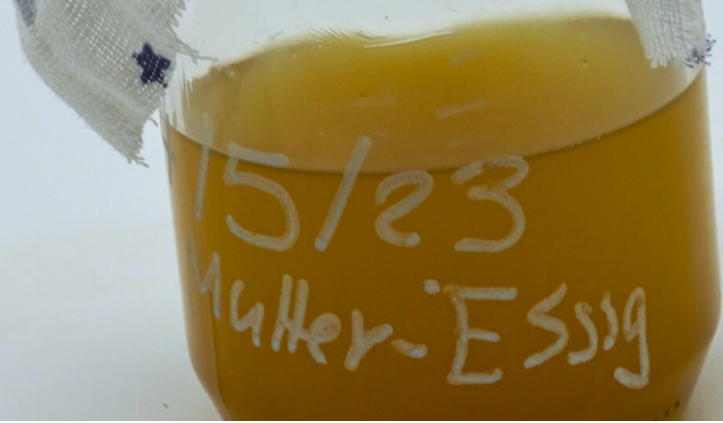


# Mutter-Essig



## Zutaten

Für ca. 300 ml

200 ml Essig (nicht  
filtriert, biologisch, nicht-  
pasteurisiert)

50 g Naturhonig

100 ml Wasser

## Zusätzlich

Gefäß, 1 Leintuch, 1

Gummiband

## Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in Gefäß und vermengen Sie alle Zutaten gut miteinander. Decken Sie das Glasgefäß mit einem dünnen Leintuch ab und verschliessen sie es mit dem Gummiring. Die Flüssigkeit sollte nun für ca. 3-6 Wochen an einem warmen Ort fermentieren.

Sobald sich Fäden beginnen zu bilden, bedeutet dies, dass Essigmutter-Bakterien begonnen haben sich zu bilden. Dieser Mutter-Essig kann nun als Startkultur bei der Herstellung von Essig verwendet werden.

## Hinweis

Sie benötigen ca. 100 ml Mutteressig für die Herstellung von 1 l Essig. Die Essigmutter kann erneut für weitere Ansätze verwendet werden.