Ungerhansl's

ESSIG-SIEDEREI

JETZT GEHT'S IN'S EINGEMACHTE

DIE BASISMISCHUNG

Der Essigsud sollte zum Haltbarmachen **zumindest** einen pH Wert unter 4,2 haben.

Dieses saure Milieu verhindert sicher die **Clostridium Botulinium** Sporenbildung.

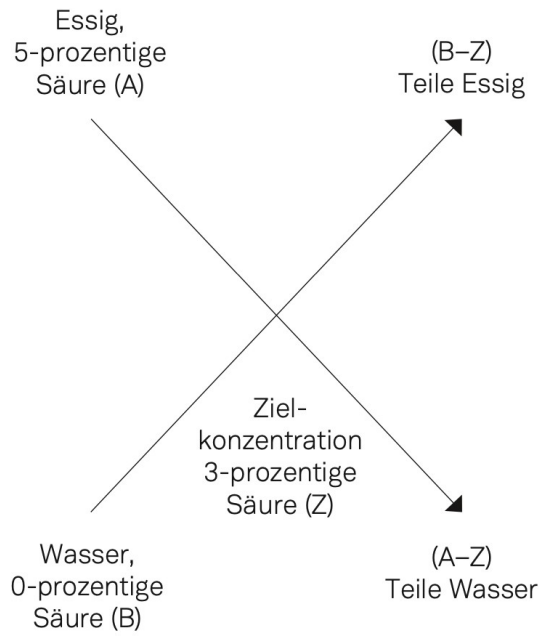
Dafür ist eine 1-3- prozentige Essiglösung erforderlich. Wie viel Essig mischt man nun mit welcher Menge Wasser? Der Essig-Wasser-Anteil wird mit Hilfe des „Mischungskreuzes" berechnet. (siehe rechts)

Links oben wird der Säureanteil von deinem Essig (A) und unten der von Wasser (B) angeführt. Wein- oder Obstessig hat meist eine Säure von 5 - 6 Prozent. (Der genaue Säureanteil ist bei gekauftem Essig auf der Flasche angeführt).

Wasser hat eine Säurekonzentration von 0% (eh klar, Wasser ist ja neutral).

An den Kreuzungspunkt (Z) schreibt man die gewünschte Säure-Konzentration

Für den Wasseranteil bildet man die Differenz aus unserem gekauften Essig (links oben) und der gewünschten Zielkonzentration in der Mitte (A minus Z) und schreibt das Ergebnis rechts unten an. **>>>**



Im Beispiel wäre das: 5 – 3 = 2

Also 2 Teile Wasser.

Dann bildet man die Differenz aus der Konzentration links unten und der Zielkonzentration (B minus Z) und notiert das Ergebnis rechts oben. Negative Vorzeichen werden weggelassen.

Im Beispiel ist dies: 0 – 3 = 3

Also 3 Teile Essig.

Auf der rechten Seite des Mischungskreuzes erhält man als Ergebnis die jeweiligen Teile Essig bzw. Wasser, die man mischen muss, um die gewünschte Säurekonzentration zu erreichen. Im Beispiel sind das 3 Teile Essig und 2 Teile Wasser.

ZUTATEN

Weissweinessig 5-6% Säure
Wasser
Meersalz
brauner Rohrzucker/Feinkristall Zucker 50:50
Honig
Knoblauch frisch oder granuliert (Bio)
Pfefferkörner
Zwiebel
Thymianzweig (getrockneter Thymian)
Lorbeer
Senfkörner

Bei den Gewürzen kann man natürlich seiner Kreativität freien Lauf lassen. Für spezielle Essig-Variationen kommt bei uns noch Zitronensaft, Rosmarin, Koriander, manchmal auch Liebstöckl und natürlich Dille zum Einsatz.

SO WEIT, SO GUT!

Wir mischen Essig und Wasser wie in der Basismischung beschrieben.

Diese Mischung ist natürlich ohne wirkliches Aroma und mehr oder weniger sauer.

Bevor wir die Gewürze hinzugeben, erwärmen wir leicht die Mischung(40-60°) und geben Salz und Zucker, oder auch etwas Honig hinzu, um den Sud sozusagen etwas „abzurunden“. Das Verkosten bleibt uns hier nicht erspart!

Erfüllt der Sud die Geschmacksvorstellungen, werden die anderen Zutaten dazu gegeben.

Ist dies nicht der Fall und ist alles zu sauer, kann noch nachgezuckert oder noch etwas Wasser hinzugegeben werden.

Ist alles zur vollste Zufriedenheit, dann die Zwiebel schälen und vierteln, den Knoblauch grob schneiden und mit den Gewürzen in den Sud geben.

Jetzt alles kurz aufkochen, dann langsam ca. 1 Stunde leicht ziehen lassen.

Den fertigen Sud für 24 Stunden kalt stellen.

Am nächsten Tag verkosten, wenns passt nochmals aufkochen, dann abseien, filtern und in einen Kanister oder ein Schraubgefäß abfüllen.

Dieser Präzisions PH Tester von Apera ist ein perfektes Hilfsmittel, um sicher den richtigen PH Wert zu bestimmen.

BRAVO! DER AUFGUSS WÄRE ALSO FERTIG

Jetzt brauchen wir sterile Gläser, sterile Deckel und natürlich die Ware zum Einlegen.

Wir sterilisieren die Gläser im Backofen bei 170°C ca. 10-15 Minuten. Die Deckel kommen für 3-5 Minuten in kochendes Wasser.

Wir nehmen die Gläser aus dem Ofen, lassen sie abkühlen und befüllen sie mit dem vorbereiteten Gemüse. Es kann noch mit Dille, Knoblauch oder Zwiebelringen aufgepeppt werden. Dann befüllen wir die Gläser mit dem heissen Essigsud und verschließen sie mit den passenden Deckeln.

Wir verwenden BlueSeal **Twist Of** Deckel. Für uns sind es die perfekten Verschlüsse. Aber natürlich kann man jede Art von Weck-Gläsern verwenden. Nach dem Verschließen kommen die fertigen Gläser für **20-25 Minuten** bei 90-95 Grad in den Kochstar- oder Weck-Einkochautomat. (Pasteurisieren)

Gurken, Pfefferoni, Paprika, Chilies und Zwiebel haben nach dieser Einkochzeit die perfekte Konsistenz (nicht zu weich) und sind sicher pasteurisiert.