

## Rezept

# Aromatisierter Kombucha

Ein Rezept von Aromatisierter Kombucha, am 20.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>900 ml</b> Kombucha  | <b>4</b> Aprikosen                               |
| oder 2 Handvoll gemischte Beeren                                    | <b>3 EL</b> oder Holundersirup + 1 Stängel Minze |
| oder 2 Stängel Minze + 2 Scheiben Ingwer + 4 Blätter Thai-Basilikum |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt 900 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit**  
Haltbarkeit: ca. 1 Monat

## Zubereitung

1. Kombucha mit Früchten oder Kräutern mischen und in eine Flasche oder ein Schraubglas füllen. Flasche oder Glas dabei nicht randvoll füllen und Kombucha gut verschlossen 1-3 Tage bei Zimmertemperatur fermentieren lassen.

---

2. Der Druck in der Flasche erhöht sich durch die Kohlensäureproduktion. Für diese Zweitfermentation daher ein Gefäß wählen, das Überdruck ablässt, wie etwa große Einmachgläser oder -flaschen mit Glasdeckel und Gummiring. Auch Plastikflaschen eignen sich, da sie Überdruck anzeigen, indem sie härter werden. Flaschen mit Schraubverschluss unbedingt ab und zu ganz kurz leicht öffnen, um Luft entweichen zu lassen.

---

3. Nach 1-3 Tagen ist der aromatisierte Kombucha fertig. Danach abseihen und kühl lagern. Kühlere Temperaturen verlangsamen den Fermentationsprozess, halten ihn aber nicht ganz auf. Der Kombucha wird daher mit längerer Lagerung zunehmend saurer.