

Rezept

Ginger Beer

Ein Rezept von Ginger Beer, am 17.04.2024

Zutaten

15 g Bio-Ingwer

50 ml Ginger Beer (Ginger Bug)

100 g Zucker

2 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ca. 3 Wochen

Zubereitung

1. Den Ingwer waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit 300 ml Wasser in einen Topf geben und ca. 20 Min. offen köcheln lassen. Dabei verkocht rund die Hälfte der Flüssigkeit.

2. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Krug oder eine große Schüssel gießen und den Ingwer entsorgen. Den Zucker in die warme Flüssigkeit einrühren, bis er sich aufgelöst hat, anschließend mit rund 750 ml kaltem Wasser aufgießen, sodass der Ingwersaft auf Zimmertemperatur abkühlt (das ist wichtig, damit die Mikroorganismen im Ginger Bug nicht absterben).

3. Den Ginger Bug samt dem weißen Bodensatz gründlich aufrühren, 50 ml abmessen, durch ein Sieb gießen und mit dem abgekühlten Ingwersaft vermengen. Den Zitronensaft dazugeben. (Die fehlende Flüssigkeit im Glas des Ginger Bugs durch Wasser ersetzen.)

4. Das Ginger Beer in Flaschen abfüllen, dicht verschließen und 1-3 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen. In dieser Zeit entsteht Kohlensäure. Die Flaschen gelegentlich ganz kurz öffnen, um Druck entweichen zu lassen. Das Ginger Beer nach dem Fermentieren im Kühlschrank lagern.