

Ginger Beer mit Ginger Bug

Vorbereitung

ca. 1 Woche

Kochzeit

45 Minuten

Gesamtzeit

45 Minuten

Erfrischendes Ginger Beer gebraut mit einer eigenen Starterkultur. Für das Rezept benötigt ihr einen großen Topf (min. 6L), ein Sieb und ein feuchtes Tuch um den Ingwersirup abzuseihen. Das Rezept stellt einen Vorschlag dar, wer anfängt sich mit dem Thema Fermentierung zu beschäftigen, wird bald lernen, dass eine gewisse Experimentier-Lust sehr förderlich sein kann.

Bitte unbedingt Plastik-Flaschen zum Abfüllen verwenden, da akute Explosionsgefahr bestehen kann. Zum servieren z.B. in die hübschen [Weck Flasche](#) umfüllen.



Portionen: 5

Zutaten

Für den Ginger Bug

- 100g Ingwer, vorzugsweise Bio
- 100g Zucker, vorzugsweise unraffiniertes Rohrohrzucker
- Wasser, vorzugsweise ohne Chlor

Für das Ginger Beer

- 100g Ingwer
- 500g Zucker
- 2L Wasser
- Ein Bund Pfefferminze
- Saft von 2-3 Zitronen
- Ginger Bug

Anweisungen

Für den Ginger Bug

1. Ungefähr 2 EL Ingwer ungeschält mit dem Messer fein hacken und zusammen mit 2 EL Zucker in ein sterilisiertes Einmachglas geben. Wasser zugeben, so dass das Glas nicht ganz zur Hälfte gefüllt ist.
2. Das Glas mit einem Kaffeefilter oder Tuch für Fruchtfliegen unzugänglich verschließen und einmal am Tag durchschwenken. Sobald sich Bläschen zwischen den Ingwer-Stückchen bilden wird es Zeit zur Fütterung.
3. Zum Füttern jeweils 1 EL gehackten Ingwer und 1 EL Zucker zum Ginger Bug geben und umrühren, bis sich der Zucker auflöst. Am nächsten Tag wiederholen. Gefüttert wird solange, bis man dem Bug beim blubbern zuschauen kann, d.h. bis alle 5-10 Sekunden ein Bläschen an die Oberfläche steigt - dann ist Brautag!

Für das Ginger Beer

1. Ingwer mit der groben Reibe reiben.
2. Zucker in Wasser in einem großen Topf (6L) auflösen, 15 Minuten köcheln lassen.
3. Topf vom Herd ziehen und Pfefferminze und Zitronensaft dazugeben. Weitere 15 Minuten ziehen lassen.
4. Den Sirup durch ein feuchtes Küchentuch abseihen, 3L möglichst kaltes Wasser dazugeben, den Gingerbug unterrühren.
5. In fünf saubere PET-Flaschen abfüllen und an einem warmen Ort zur Fermentierung stellen.
6. Täglich den Druck auf den Flaschen kontrollieren und ggf. vorsichtig ablassen. Es besteht akute Explosionsgefahr ;-). Zwischendurch auch gerne mal an der Flasche nippen und die Flaschen kalt stellen, sobald der gewünschte Geschmack vorhanden ist.

Recipe by Chef Hansen at <http://www.chefhansen.de/2014/07/14/hausgebrautes-ginger-beer-mit-ginger-bug/>