

Essig: Für mehr Würze in Ihrem Leben

Wie entsteht Essig? Ganz einfach: Wein aufmachen und sofort wieder vergessen. Meine VITALITÄT erklärt Ihnen, wie leicht das international benutzte Würzmittel herzustellen ist.

02.03.2017 - von MEINE VITALITÄT Redaktion

Entstehung Essig herzustellen funktioniert ganz leicht. Öffnen Sie eine Flasche Wein und lassen Sie diese so lange stehen, bis sie irgendwann sauer wird. Dieser Vorgang geschieht mit Hilfe von Bakterien aus der Luft, welche den Alkohol in Essig umpolen. Von der der Sorte des Weines hängt im Nachhinein dann der Geschmack und Name des Essigs ab.

Essigsorten Der Branntweinessig, dessen Basis geschmackloser Schnaps aus vergorenen Zuckerrüben oder Kartoffeln ist, ist eher ein saurer Essig. Ein bisschen besser kommt hier schon der Wein-Branntweinessig, in welchem immerhin ein Viertel Weinessig zusätzlich stecken muss. Dieser kann pur etwas ganz Feines sein. Bei einem guten Balsamico steckt aber mehr dahinter als nur die Weinflasche zu öffnen und stehen zu lassen. Dieser reift in einem ziemlich ausgeklügelten Hin und Her über Jahre aus Traubenmost

Weitere Essig-Typen: Sherryessig, Apfelessig, Himbeeressig, Estragon- und andere Kräuternessige, Malzessig (very british), Bieressig (very bairisch), Reisessig (very asiatisch). Essigessenz ist nur was für den Putzschrank.