



Selbst fermentierte Johannisbeer-Limonade

Zutaten:

Zutaten:

300 g Johannisbeeren (ohne Stiele)
1 Prise Salz
300 g Zucker
500 g Wasser, kochend
1/4 TL Trockenhefe
1000 g Wasser, 37°C

Geräte: Sieb, Pürierstab, Thermomix o. ä.

Glasgefäß, sauber, verschließbar (ich habe ein Gefäß mit 5l Volumen benutzt)

Gärzeit: 12-48 Stunden (bei Zimmertemperatur)
Anschließend bis zum Trinken im Kühlschrank aufbewahren. Am besten schmeckt die Johannisbeer-Limonade in den ersten Tagen nach dem Abfüllen

Hinweis: Bei der Fermentation können geringe Mengen an Alkohol entstehen - das Getränk ist deshalb nicht für Kinder geeignet!

Rezept für:

Zubereitung:

Herkömmlich:

Johannisbeeren, Salz und Zucker in einen Topf füllen. Mit 500 g kochendem Wasser aufgießen und anschließend mit einem Pürierstab pürieren. Die Mischung auf 30-40°C abkühlen lassen und dann in das saubere Glasgefäß (siehe oben) absieben.

Als Nächstes 1000 g Wasser auf 30-40°C im Mixtopf erwärmen und die Trockenhefe dazu geben und alles gründlich vermischen.

Das Wasser-Hefe-Gemisch ins Glasgefäß zu den Johannisbeeren geben.

Die Mischung bei Zimmertemperatur stehen lassen (12 – 48 Stunden) bis sie anfängt Kohlensäure zu produzieren und Bläschen aufsteigen. Kontrollieren Sie regelmäßig den Druck - das Glas kann platzen!

Etwa 4-5 Stunden (temperaturabhängig) nachdem die ersten Bläschen entstanden sind, die Limonade in Glasflaschen (eventuell noch mal absieben) mit Schraubverschluss abfüllen (damit der Druck regulierbar ist) und in den Kühlschrank stellen. Auch hier ab und zu den Druck kontrollieren.

Ab jetzt kann die Limonade serviert werden.

Zubereitung für Thermomix®

Johannisbeeren, Salz und Zucker in den Mixtopf füllen. Mit 500 g kochendem Wasser aufgießen und anschließend aufsteigend Stufe 3-5-7 pürieren. Die Mischung auf 37°C abkühlen lassen und dann in das saubere Glasgefäß (siehe oben) absieben.

Als Nächstes 1000 g Wasser auf 37°C im Mixtopf erwärmen und die Trockenhefe dazu geben und alles gründlich vermischen.

Das Wasser-Hefe-Gemisch ins Glasgefäß zu den Johannisbeeren geben.

Die Mischung bei Zimmertemperatur stehen lassen (12 – 48 Stunden) bis sie anfängt Kohlensäure zu produzieren und Bläschen aufsteigen. Kontrollieren Sie regelmäßig den Druck - das Glas kann platzen!

Etwa 4-5 Stunden (temperaturabhängig) nachdem die ersten Bläschen entstanden sind, die Limonade in Glasflaschen (eventuell noch mal absieben) mit Schraubverschluss abfüllen (damit der Druck regulierbar ist) und in den Kühlschrank stellen. Auch hier ab und zu den Druck kontrollieren.

Ab jetzt kann die Limonade serviert werden.

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/fermentierte-limonade-selbst-machen-johannisbeeren-mit-hefe/>