

Wasserkefir - Zweitfermentation

Man kann seinen Wasserkefir auch ein zweites Mal fermentieren. In dieser zweiten Phase kann man nochmal andere Geschmackskomponenten in seinen Kefir bringen und den Kohlensäuregehalt aufbauen.

Menge: 750 ml

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Fermentationszeit: 2 bis 4 Tage

Schwierigkeitsgrad:  einfach

Zutaten:

- 750 ml fertiger Wasserkefir
- ca. 6 TL Aromen (z.B. Früchte, Vanille, Beeren, Ingwer Saft, Kräuter, Blüten, etc.)
- 1/2 TL Süße (z.B. Honig, Zucker, Sirup etc.) - optional

Equipment:

- 2 verschließbare Flaschen
- 1 Trichter aus Edelstahl oder Plastik

Zubereitung:

In die Flaschen je 3 TL des gewünschten Aromas füllen. Anschließend etwas Süße dazugeben. Das muss man nur tun, wenn man Kohlensäure aufbauen möchte. Ist einem der Wasserkefir schon zu sauer und trocken, ist Süße für den Geschmack natürlich auch gut.

Danach den Wasserkefir auf die beiden Flaschen verteilen. Anschließend die Flaschen fest verschließen und 2 bis 4 Tage (nicht in direkter Sonne) stehen lassen. Das hängt davon ab, wie warm es ist. Die Flaschen jeden Tag öffnen, um den Druck abzulassen.

Der Kefir kann dann 1 bis 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Alle ein bis zwei Tage sollte man aber vorsichtig die Flasche öffnen, um das entstehende Gas abzulassen. Wenn man das nicht macht, kann die Flasche im schlimmsten Fall platzen. Man kann auch eine Plastikflasche verwenden. Der Vorteil hier ist, dass sie etwas flexibel ist und sich ein wenig ausdehnen kann.

Notizen:

Viele Tipps und Infos findest du in dem Blogartikel zu diesem Rezept.