



Ingredienser

1000 g æbler
50 g spidskål + 2 kålblade
10 g estragon

Lage:

35 g salt
60 g sukker
2 dl kogende vand
8 dl koldt vand

-

2 liters patent- eller fermenteringsglas

OBS! Brug altid økologisk frugt og grønt til fermentering

Variationer

Brug rosmarin i stedet for estragon.

Beskrivelse

Fjern de to yderste blade fra spidskålen, skyl bladene fri for jord, og læg dem til side til senere brug.

Snit spidskålen fint og kom den i bunden af glasset.

Skær hvert æble i 8 både. Fyld glasset med æbler og kom estragon ved.

Lage: Rør salt og sukker ud i det kogende vand, så salt og sukker opløses. Tilsæt det kolde vand, så lagen får stuetemperatur. Hæld lagen over æblerne, så de dækkes helt.

Fold de to kålblade ned over æblerne i patentglasset, og pres det hele ned under lagen. Sørg for, at der er 3-4 cm luft foroven i glasset, luk det og stil det til at fermentere på en tallerken et skyggefuldt sted.

Lad æblerne fermentere i 3 til 4 dage, ideelt set ved 18 til 20 grader. Hvis det er varmere, går det hurtigere og hvis det er koldere tager det længere tid, før æblerne er klar.

VIGTIGT: Glasset skal åbnes hver dag for at frigive det kuldioxidtryk, som fermenteringsprocessen danner - ellers kan glasset springe.

Smag på æblerne efter 3 dage eller før, afhængigt af temperaturen og på den 4. dag, hvor de bør være klar.

Stil æblerne på køl. De er nu spiseklar.

Når æblerne er kommet på køl, vil de fortsætte med en meget langsom fermentering og udvikle smag i de næste 3 uger. De kan spises med det samme, men bliver bedre efter 3 uger på køl.