



Nik. Schmitt & Sohn Ihr Steinzeug und Keramik Shop

Kombucha-Zubereitung im Steintopf bzw. Einmachtopf“

(Menge für ein Behälter von 2,5 Ltr.)

1. 1 Steinguttopf mindestens 2,5 Ltr.
(Kombuchspilze fühlen sich in großen Gefäße richtig wohl)
2. Kombuchapilz (Apotheke oder Reformhaus)
3. 1 Glas alte Kombuchaflüssigkeit (dadurch wird Reife erleichtert)
4. 2 Tl. Schwarztee
5. 1 Ltr. Wasser
6. 200 - 250 gr. Zucker
7. 1 Mulltuch und Gummi zum Abdecken

Zubereitung:

Kochen Sie 2 Ltr. dünnen mit 2 Tl. Schwarztee. Geben Sie 200-250 gr. Zucker hinzu. Lassen Sie das Ganze abkühlen (Handwärme). Legen Sie den Teepilz in den süßen Schwarztee, mit der glatten Seite nach oben. Gießen Sie den Rest des alten Kombuchatees hinzu (geht auch ohne!). Decken Sie nun den Steintopf mit einem Mulltuch ab. Der Pilz muss atmen können und vor Schmutz geschützt sein. Stelle das Ganze an einen ruhigen Ort (Zimmertemperatur, etwa 23 Grad).

Lassen Sie das Getränk dort ca. 8-12 Tage reifen.

Wenn es zu kalt ist, dauert die Reifung etwas länger und wenn es sehr warm ist, ist das Getränk schneller fertig. Im Hochsommer kann das Getränk manchmal umkippen, schmeckt etwas merkwürdig und schleimig. Daher im Hochsommer an einen kühlen Platz stellen. Reif ist das Getränk, wenn es bei Bewegungen des Topfes nicht mehr mosiert, keine Bläschen mehr aufsteigen.

Mit einem sauberen Löffel kann man probieren und prüfen, ob das Getränk reif ist. Der Geschmack sollt nun ausgewogen süsslich-säuerlich und angenehm erfrischend sein.

Filtern Sie nun das gereifte Getränk durch einen Kaffeefilter und bewahren Sie es im Kühlschrank auf. Wenn es nicht gekühlt wird, bilden sich schnell Kombuchaschlieren, die den Genuss etwas einschränken. Falls dies passiert kann das Getränk noch mal gefiltert werden.

Nun wird der Pilz handwarm gewaschen und braune Schlieren entfernt. Heben Sie 1 Glas (Marmeladengröße) alter gefilterter Kombuchatee auf, und setzen Sie mit dem Pilz, wie vorher beschrieben einen neuen Tee an.

Anmerkungen:

Nach einiger Zeit kann der Pilz richtig dick geworden sein, oft sinkt er dann ab auf den Boden.

An der Oberfläche bildet sich ein Kombuchababy, das zuerst ganz dünn und fast durchsichtig ist. Lassen Sie dieses Baby reifen und es kann dann ein neuer Kombuchatee angesetzt werden. Diese Kombuchababies kann man auch weiterverschenken, in und mit etwas Kombuchatee.

Bei Schimmelbildung am Pilz, vorsichtig die obere Schicht abnehmen und den Pilz über Nacht in Essig legen. Die Flüssigkeit nicht wegschütten, es sei denn sie ist stark mit Schimmel befallen. Der Pilz kann aber am nächsten Tag wieder in den Tee gegeben oder auch neu angesetzt werden.

Gutes Gelingen!!!

Informationen zur Wirkung von Kombucha-Tee finden Sie unter "Omi's Tipps und Infos".

Ihr Team aus dem Hause Steinzeug-Schmitt