



Fermentierte

Zwetschgen



Fermentierte Zwetschgen

Zutaten

1 kg	Zwetschgen <i>(reif, süß und fest)</i>
20 g	Salz

Zubereitung

Die Zwetschgen grob mit kaltem Wasser abrausen. Die natürlichen Milchsäurebakterien auf der Schale brauchen wir nämlich noch. Nun die Zwetschgen entsteinen, achteln und wiegen. Von dem Gewicht der Zwetschgen brauchen wir 2 % der Menge in Salz. Auf keinen Fall jodiertes Salz verwenden, denn das verhindert eine korrekte Fermentation.

Anschließend in einer Schüssel das Salz mit den Zwetschgen mischen und in ein sauberes Fermentiergefäß (Weckglas/Fermentierglas, bei dem über den Deckel Gase entweichen aber kein Sauerstoff eindringen kann) geben. Mit so wenig Luft wie möglich einschichten und zum Schluss mit einem Fermentiergewicht (z. B. kleinem Glasdeckel o.ä.) beschweren, sodass die Zwetschgen unter die Flüssigkeit gedrückt werden.

Nun das Glas am besten an einen warmen Ort zwischen 21° und 28° C stellen und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt für 10 Tage fermentieren lassen. Nach dem fünften Tag probiert man täglich Sud und Pflaumen. Sie sind fertig, wenn der gewünschte Geschmack erreicht ist.

Luftdicht verpackt halten sich die Zwetschgen im Kühlschrank bis zu 2 Wochen und können als Snack, zur Brotzeit oder als Beilage zu Wild gereicht werden. Den Sud kann man hervorragend zum Abschmecken von Dressings oder auch als Aperitif mit Sekt aufgegossen genießen.

Tipps

Man kann sie aber auch gut einfrieren, so halten sie mehrere Monate und die Fermentation ist durch die niedrige Temperatur blockiert.