

BROTTRUNK KWAS



Kwas ist ein russisches Nationalgetränk, welches sich gut eignet, um altes Brot aufzubrauchen. Seit Generationen wird der schmackhafte, prickelnde Brottrunk zubereitet. Um das Getränk selbst herzustellen, benötigst du jedoch ein wenig Geduld.



Küchenmaterial

Sauberes Küchentuch, Glasflaschen mit Korken, Sieb, Kochtopf, Schüssel



Zutaten für 2 Personen

| | |
|---------|------------------------------------|
| 2 l | Wasser |
| 250 g | trockenes Roggen- oder Schwarzbrot |
| 50 g | Zucker |
| 10 g | frische Hefe |
| 30 g | Rosinen |
| 1 Zweig | frische Minze |

Zubereitung

Das Wasser in einem grossen Kochtopf zum Sieden bringen. Währenddessen das trockene Brot zerkrümeln oder in kleine Stücke schneiden und auf einem Backblech verteilen. Bei 180 °C im Ofen trocknen lassen, bis sie knusprig sind.

Anschliessend das getrocknete Brot ins kochende Wasser geben, Zucker dazugeben, gut umrühren und unter 40 °C abkühlen lassen. Dann die zerbröckelte Hefe darin auflösen.

Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und für zwei bis drei Tage bei Zimmertemperatur gären lassen.

Den Brottrunk absieben und in die Glasflaschen füllen.

Jeder Flasche einige Rosinen und frische Minzblätter begeben und verschliessen. Um die Reifung perfekt abzuschliessen, soll das Getränk zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Verknüpfung:

[GORILLA WAH-Lektionen](#)

