



New Wave Cooking

Tepache (mexikanisches Ananasbier)

Zutaten

- 1 reife Bio-Ananas
- 100–150 g brauner Zucker oder Piloncillo (mexikanischer Rohrzucker)
- 1,5 Liter Wasser
- Optional:
 - 1 Zimtstange
 - 2–3 Nelken
 - 1 kleines Stück Ingwer (für eine leichte Schärfe)

Die Ananas gründlich waschen.

Die Schale abschneiden und aufbewahren – sie enthält natürliche Hefen, die die Fermentation starten.

Das Fruchtfleisch kannst du anderweitig verwenden oder ein paar Stücke ins Tepache geben.

In einem großen Glasgefäß oder Krug den braunen Zucker in 1,5 Liter Wasser auflösen.

Falls nötig, das Wasser leicht erwärmen, damit sich der Zucker besser löst.

Die Ananasschalen und ggf. Zimtstange, Nelken oder Ingwer ins Zuckerwasser geben.

Das Gefäß mit einem sauberen Tuch oder einem lockeren Deckel abdecken (kein fest verschlossener Deckel, da Gase entweichen müssen!).

An einem warmen Ort 1–3 Tage fermentieren lassen.

Nach etwa 24 Stunden sollten sich Bläschen bilden – ein Zeichen, dass die Fermentation begonnen hat.

Schaum oder Kammhefe (ein weisser Belag) sollten regelmässig abgeschöpft werden.

Je länger du es fermentieren lässt, desto weniger süß und spritziger wird es.





New Wave Cooking

Sobald es den gewünschten Geschmack hat, durch ein feines Sieb oder Tuch filtern.

In eine Flasche füllen und im Kühlschrank lagern.

Gut gekühlt mit Eiswürfeln genießen! Optional kannst du es mit Sprudelwasser oder Bier mixen.

Tipps:

Falls das Tepache zu lange fermentiert, kann es zu alkoholisch oder essigsauer werden. Dann kannst du es für Cocktails oder zum Marinieren verwenden.

Für eine spritzigere Version nach dem Abseihen einen Tag in einer verschlossenen Flasche bei Raumtemperatur weiter fermentieren lassen (Achtung: Kohlensäure baut Druck auf!).

