

Rezepte von Met und anderen alkoholischen Getränken

Met-Rezepte

Frischer Met

Leicht und billig ist ein frischer Met herzustellen, der (wie Federweißer) noch gärt und schnell getrunken werden muss, da er sich nicht lange hält: Er ist in etwa 10 Tagen fertig. Man benötigt eine recht starke Honiglösung (ca. 450 g Honig pro Liter Gärgut), zerstoßene Nelken, Ingwerpulver, Anispulver und Hefe (Reinzuchtheffe). Hiermit verfährt man analog zur beschriebenen Metbereitung. Der Gärvorgang ist je nach Menge nach 8 bis 12 Tagen soweit abgeschlossen. Man kann den frischen Met nun trinken, weiter vergären oder schwefeln und reifen lassen. Je älter er wird, desto besser ist er natürlich.

Met mit Bierhefe

Die Herstellung dauert etwa 10 Tage. Man benötigt ein Päckchen Bierhefe, eine Honiglösung von etwa 400 g Honig pro Liter Gärgut, Anispulver, Nelkenpulver und Ingwerpulver. Man verfährt wie gehabt. Die Bierhefe wird jedoch nicht gleich zugegeben, sondern mit einer halben Tasse des fertigen Honigwassers verrührt und 10 Stunden abgedeckt stehengelassen. Die Temperatur darf dabei nicht über 30° C sein. Danach kommt die angesetzte Bierhefe in das inzwischen abgekühlte Wasser-Honig-Gemisch und wird mit dem Gärrohr verschlossen. Nach ca. 2 Tagen beginnt die Gärung, die bis zu 10 Tagen dauern kann. Wenn sich im Gärrohr keine Blasen mehr bilden, ist der Met fertig vergoren und kann frisch getrunken oder reifen gelassen werden.

Met mit Apfelsaft

Die Herstellung dauert etwa 5 bis 6 Wochen. Man benötigt Reinzuchtheffe, 10 % vom Gärgut an naturtrübem Apfelsaft ohne Konservierungsstoffe, eine Honiglösung von etwa 300 g pro Liter Gärgut, einen geriebenen Apfel, 2 g Mehl pro Liter Gärgut und Hefenährsalz und Milchsäure gemäß den Herstellerempfehlungen. Die Hefe wird in einem Viertelliter Apfelsaft gegeben und stehen gelassen. Damit wird die Hefe vermehrt und aktiviert. Wenn die Gärung einsetzt, kann man das Honigwasser bereiten. Wer eine Öchslewaage hat, sollte den Met auf 120° Öchsle einstellen, das ergibt gut 12 bis 14 % Alkohol. Man bereitet das Honigwasser gemäß der oben beschriebenen Methode. Dahinein den geriebenen Apfel, die zerriebenen Hefenährsalztabletten, die Milchsäure und das Mehl geben. Sobald die Mischung auf etwa 20° C abgekühlt ist, den Hefeansatz zugeben, gut mischen und in den Gärbehälter füllen. Dieser Met wird schon bald recht stark gären und ist nach ca. 5 bis 6 Wochen wie ein Federweißer nicht mehr ganz süß, mit etwas Alkohol und viel Kohlensäure. Leicht gekühlt ist er ein tolles Getränk. Nach spätestens 8 Wochen ist dieser Met komplett durchgären, und sehr sauer, manchmal auch etwas bitter.

Rezepte von Met und anderen alkoholischen Getränken

Met mit Saft

Man benötigt Honigwasser (ca. 250 bis 300 g Honig pro Liter Gärgut), 1 Liter Apfel- oder Traubensaft ohne Konservierungsstoffe, einen niedrigen Anteil an Hefenährsalz und Milchsäure gemäß Empfehlung, 1 g Mehl pro Liter Gärgut, Gewürze (Nelken, Ingwer, Muskatnuss, Kalmus, Zimt, Hopfen oder Kräuter und Kräuterauszüge) und Reinzuchthefer. Traubensaft fördert die Gärung, und es ist sinnvoll, wenn man in diesem Saft etwa 3 bis 4 Tage vor dem Ansetzen des Mets eine Kultur Reinzuchthefer vermehrt, wobei diese Flasche mit einem Wattebausch verschlossen wird. Nun verfährt man gemäß der oben beschriebenen Methode. Nach vollständigen Gärungsende stellt man den Met kühl, zieht ihn bald von der Hefe ab und schwefelt ihn mit dem Kaliumpyrosulfit.

Blutmet (mit roten Trauben)

Ein herrlich fruchtiger, roter Met lässt sich nach dem bewährten Metrezept herstellen, wenn man pro Liter Ansatz 300 g rote Trauben gemaischt hinzugibt und entsprechend weniger Wasser verwendet, so dass der Gärbehälter nur zu drei Vierteln gefüllt wird. Während der Gärung zieht der Alkohol den roten Farbstoff aus den Traubenschalen. Nach zwei Wochen Gärung wird die Maische entfernt, und der Gärbehälter mit Wasser auf 90 % der Füllhöhe aufgefüllt. Danach lässt man den Ansatz fertig gären (noch etwa 4 Wochen). Nach dem Abziehen nicht erschrecken, denn der trübe, rosa "Schwuchtelmet" dunkelt nach ein paar Wochen der Lagerung und Klärung noch erheblich nach und sieht später aus wie Rotwein. Natürlich hat er auch im Geschmack eine leicht herbe, fruchtige Rotweinnote.

Herber Met mit Hopfen

Wer einen etwas herber schmeckenden Met ausprobieren möchte, der kann einen Met nach dem üblichen Verfahren bereiten und diesem vor Beginn der Gärung 2,5 g Hopfen pro Liter Gärgut beimengen. Geeignet ist der normale Hopfen, wie man ihn zur Bierherstellung bekommt. Während der Gärung riecht es recht stark, aber im fertigen Met ist das Aroma gut dosiert.