

TEMPEH SELBST GEMACHT

Eine echte Fotodokumentation · vom Ansatz bis zum ersten Geschmackstest

Gekocht sieht aus wie gekauft



Absolut fantastisch ich habe jetzt doch nicht abgewartet sondern alles gekocht lasse sie jetzt abkühlen



Das Ergebnis

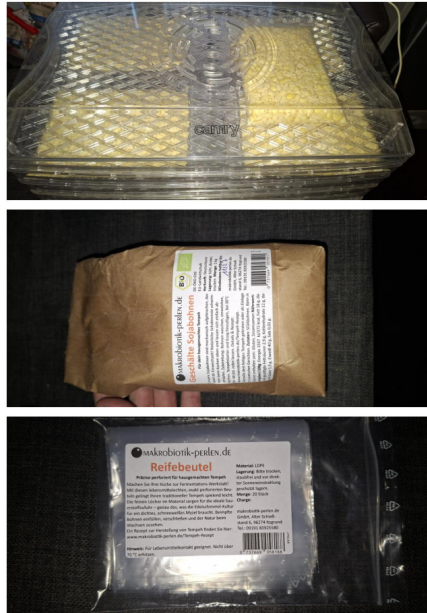
Unser erster Versuch

600 g geschälte, halbierte Sojabohnen · 4 EL Essig · 2,4 g Starterkultur · 5 perforierte Beutel

1 · Der Ansatz

Für diese Charge wurden 600 g geschälte, halbierte Sojabohnen gekocht, anschließend getrocknet und abkühlen gelassen. Danach wurden 4 EL Essig und 2,4 g Starterkultur eingemischt und die Masse auf fünf perforierte Beutel verteilt.

Diese fotos sind jetzt um 18:30 Uhr entstanden ich habe noch schnelle die zutaten fotografiert



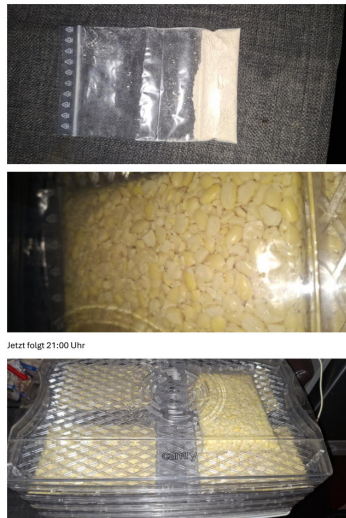
18:30 Uhr · Zutaten und Ansatz dokumentiert.

15:30 Uhr · Start

Die fünf vorbereiteten Beutel kommen in das Dörrgerät. Die eingestellte Temperatur beträgt 35 °C.

2 · Die ersten Stunden

Der Prozess wurde über viele Stunden hinweg regelmäßig fotografiert. Anfangs war äußerlich noch wenig Veränderung zu erkennen – genau deshalb ist die Zeitdokumentation so interessant.



21:00 Uhr



23:00 Uhr und 02:00 Uhr

3 · Nachtwache

Auch um 04:00 Uhr und 06:00 Uhr wurde der Verlauf festgehalten. Die Dokumentation beschreibt, dass zunächst noch keine große sichtbare Veränderung zu erkennen war.



4 uhr



04:00 Uhr



ich glaube viel veränderung steht man ja noch nicht aber ich lasse es drinne und beschreibe auch die nächsten fortschritte

6 Uhr



06:00 Uhr

4 · Jetzt kommt Bewegung hinein

Um 08:30 Uhr wurde erstmals deutlich wahrgenommen, dass der Tempeh „zündet“. Die Heizung wurde ausgeschaltet bzw. auf null gestellt, während der Lüfter weiterlief. Die Temperatur blieb zunächst bei ungefähr 29 °C.



8:30Uhr ich glaube er zündet ich habe die temperatur ausgemacht, denke das könnte wichtig sein für meine mutter weil ich ihr das gerät zurück gebe und ein neues für mich kaufe aber der lüfter läuft noch ich habe nur die temp runter gedreht auf null

08:30 Uhr · deutlicher Fortschritt

5 · Die Fermentation hält sich selbst

Um 09:37 Uhr blieb die Temperatur bei etwa 29 °C. Es wurde Kondensat beobachtet. Um 11:00 Uhr war die Temperatur weiterhin stabil, obwohl keine zusätzliche Heizleistung mehr eingesetzt wurde.



9:37 Uhr
Die temp habe ich immer noch aus es bildet sich kondensat aber der Lüfter läuft und temp bleibt bei 29 grad

09:37 Uhr

11 uhr die temp bleibt bei 29 ich muss sicher keine hitze mehr draußgeben



11:00 Uhr

6 · Endphase

Am Nachmittag wurde weiter kontrolliert. Um 15:00 Uhr stieg die Temperatur an. Um 16:00 Uhr wurde festgehalten: kein auffälliger Geruch, Temperatur etwa 30 °C, Heizung aus, Lüfter läuft.

15 uhr die temperatur steigt

15:00 Uhr

16 Uhr



Kein geruch nichts es scheint alles perfekt zu sein temp bleibt bei 30 grad obwohl der automat nicht mehr heizt nur der lüfter bläst also bringt sogar feuchtigkeit und hitze raus

17 Uhr

16:00 Uhr

7 · Der große Moment

Um 18:00 Uhr wurde der obere Block herausgenommen und getestet. Die Konsistenz wurde als perfekt empfunden.



18 Uhr

Ich nehme den oberen mal raus und teste ihn



18:00 Uhr · erster Block wird herausgenommen

„Ich denke perfekte Konsistenz sieht geil aus“

8 · Geschmackstest

Und dann kam der entscheidende Moment: die erste Geschmacksprobe.

„Unfassbar lecker.“



Ich denke perfekte konsistenz sieht geil aus



Unfassbar lecker



Der fertige Tempeh

9 · Nach dem Kochen

Anschließend wurde der Tempeh gekocht und zum Abkühlen ausgelegt. Die eigene Dokumentation beschreibt das Ergebnis als optisch praktisch identisch mit gekauftem Tempeh.

Gekocht sieht aus wie gekauft



Absolut fantastisch ich habe jetzt doch nicht abgewartet sondern alles gekocht lasse sie jetzt abkühlen



Gekocht · sieht aus wie gekauft

Fazit

Der erste Versuch ist gelungen: perfekte Konsistenz, hervorragender Geschmack und eine vollständig dokumentierte Fermentation.

Diese Version ist als schöne Zwischen-/Erstfassung gedacht. Weitere Fotos und Beobachtungen können später ergänzt werden.