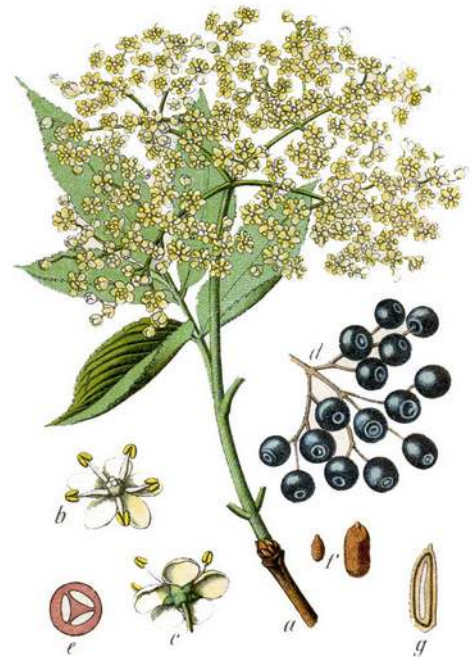


sommerlicher, leckerster

Holunderblüten-„Sekt“

- 10 - 15** **große Holunderblütendolden**
- 5 l** **Wasser**
- 125 ml** **Weinessig**
oder besser: 25g Weinsteinsäure
- 0,5 - 1 kg** **Zucker** (bis zu 1,5 kg)
- 2** **Zitronen/ Limetten**
ungespritzt BIO



Alle Zutaten in ein Gefäß geben (nicht gußeisern). Bei sommerlicher Zimmertemperatur knapp 1 Woche ruhen lassen, bis Gärung einsetzt. Weitere 1-2 Tage gären lassen.

Dann durch ein Sieb oder sauberes Tuch filtern und in Flaschen mit „Plopp“-Verschluß abfüllen im Kühlschrank lagern.

Genieße den Saft kühl im (Sekt-) Glas pur. Sehr lecker auch mit Minze und Mineralwasser bzw. Riesling bzw. Sekt als „Hugo“.

Ein Holunderbusch eignet sich bestens für den Hausgarten: Die prachtvollen Blüten- und Fruchtstände sind sehr schön anzusehen - und dienen uns und heimischen Tieren zugleich als Nahrung. Die schwarzen Früchte lassen sich übrigens zu leckerer Konfitüre und zu heilemdem Saft verarbeiten.