



sommerlicher

Holunderblüten-„Sekt“

- 10 - 15 große Holunderblütendolden**
- 10 l Wasser**
- 250 ml Weinessig**
oder 40 g Weinsteinsäure
- 1 kg Zucker** (bis zu 1,5 kg)
- 2 Zitronen ungespritzt**



10 l Wasser in ein Gefäß geben (nicht gußeisern). Weinessig (oder Weinsteinsäure), Zucker und Zitronen (alles möglichst BIO) dazu. Die Holunder-Dolden hineinfügen. Deckel drauf und bei Zimmertemperatur knapp 1 Woche ruhen lassen.

Dann durch ein sauberes Tuch filtern und in Flaschen mit Plopp-Verschuß abfüllen. Weitere 5-7 Tage ruhen lassen. Nun kühl lagern.

Genießen Sie den Saft kühl im (Sekt-) Glas pur. Lecker!
Oder mit Sekt und Zitronenmelisse + Minze gemischt 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.