

SÄNGERHOF-Tipp

Holundersekt – Ideales Sommer-Erfrischungsgetränk

Zutaten:

- 5 ltr Wasser
- 6-8 Holunderblüte aus der Hochblüte, ohne Stiel
 - 1 Eßlöffel Maikräuter (Waldmeister)
 - 750 g Zucker
 - Saft einer Zitrone
 - 1/8 ltr Apfelessig

Alle Zutaten in einen Steingutgefäß o.ä. mischen und unter täglichem Umrühren (wichtig!) 8 Tage durchziehen lassen.

Nach 8 Tagen die Kräuter und Holunderblüten filtern und den jungen Holundersekt in dickwandige Flaschen füllen.

Flaschen verkorken und mit Draht o.ä. sichern – es eignen sich auch Bierflaschen mit Bügelverschluss.

Es setzt eine leichte Flaschengärung ein, die nach 8-14 Tagen beendet ist.
Dann ist der Holundersekt trinkfertig.
Längeres Lagern vertieft den sanften Holundergeschmack!