

Holunderblüten-Sekt

Eine prickelnde Empfehlung für laue Sommerabende von Marianne Frielingsdorf

Lange Sommerabende unter sternenklaarem Himmel, ein laues Lüftchen und der Duft von Rosen, Nelken und Holunder laden dazu ein, mit einem prickelnden Sommergetränk anzustoßen.

Holunderblüten-Sekt lässt sich ohne viel Aufwand herstellen, ist einzigartig im Geschmack, hebt die gute Laune und enthält nur geringe Mengen Alkohol.

Man braucht:

Einen Wassereimer mit 10 Litern Wasser in dem 1 kg Zucker aufgelöst wird. Dazu gibt man 10 bis 15 Holunderblüten, zwei in ungespritzte Zitronen, in Scheiben geschnitten sowie ½ Liter Weinessig und ein paar Tage Zeit.

Mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt, sollte der Eimer im Warmen stehen, und einmal am Tag mit einem langen Holzlöffel umgerührt werden. Nach vier bis fünf Tagen setzt die Gehrung ein. Dann ist das Getränk fertig und kann abgeseiht und gut gekühlt serviert werden.

Wer sich einen Vorrat von diesem leckeren Gebräu anlegen will, der füllt es in starkwandige Sektflaschen ab, die verkorkt und zusätzlich gut verdrahtet werden müssen. An einem kühlen Ort lässt sich das Getränk fast ein ganzes Jahr lagern - doch da es so lecker ist sind die Regale häufig schon vorher leer.

Vorsicht bei zu warmer Lagerung besteht Explosionsgefahr!

Zutatenliste:

10 -15 Holunderblüten

10 L Wasser

1 kg Zucker

2 Zitronen in Scheiben

½ L Weinessig