

Holunder-Getränke

Darf ich Sie um ein Rezept für Holunder-Sekt bitten?

URSULA CASATI, ZÜRICH

Holunder-«Sekt»

Für zirka 9 Flaschen: 7 grosse, gewaschene Holunderblüten-Dolden, 7 l Wasser, 1 kg Zucker, 30 g Zitronensäure, 2 ungespritzte Zitronen (in Scheiben geschnitten), zirka 9 Flaschen mit Patentverschluss

Holunderblüten, Wasser, Zucker, Zitronensäure, Zitronenscheiben in ein grosses Glas- oder Aluminium-Gefäss geben, mit einem Tuch bedecken, 24 Stunden stehen lassen. Dann kräftig durchrühren und die Flüssigkeit durch ein Sieb in ausgekochte Flaschen füllen. Die Flaschen stehend im Keller aufbewahren. Nach 6 Wochen Gärzeit ist der «Sekt» trinkfertig.

Moussierende Holunder-Limonade

Für zirka 5 Flaschen: 500 g Zucker, 4 l Wasser, 4 ungespritzte Zitronen (in Scheiben geschnitten), 8 Holunderblüten-Dolden, zirka 5 7-dl-Flaschen mit Patentverschluss

Zucker, Wasser, Zitronen, Holunderblüten-Dolden in ein grosses Glas- oder Aluminium-Gefäss geben und mit einem Tuch bedecken. 4 bis 5 Tage an die Sonne oder sonst an einen warmen Ort stellen, öfters umrühren. Sobald Bläschen aufsteigen, die Limonade durch ein Tuch seihen und in die ausgekochten Flaschen füllen. Die Flaschen gut verschliessen. In den kühlen Keller stellen. Nach etwa 14 Tagen, manchmal früher, ist die moussierende Limonade fertig.