

Der Holunder- Sirup

Im Wonnemonat Mai, gibt es viele leckere kulinarische Akzente.

Eines davon, ist der Holunder Blütensirup, der einfach herzustellen ist, aber auch vielseitig in der Küche verwendet werden kann. Ob als Aperitif mit oder ohne Alkohol, als heißer HUGO, der auch noch gesund ist oder sogar als Verfeinerung mit oder in Desserts verwendet werden kann.

Der Holunderstrauch wächst gerne an Feld- und Waldrändern oder gedeiht ohne viel Zutun in naturnahen Gärten.

Holunderblüten Sirup

Zutaten	Zubereitung
1l.Wasser 500g Zucker 15-20g Zitronensäure 1 unbehandelte bio Zitrone 3-5 Holunderblüten Dolden, abschütteln, nicht waschen 1 Sieb, 1 Baumwoll Tuch oder Küchenpapier, oder Kaffeefilter (Topf zum Auffangen der Flüssigkeit) Gläser oder Flaschen Haltbarkeit: mehrere Monate bis 1-2 Jahre	Aufkochen lassen, (größerer Topf) Zucker, Zitronensäure, in Scheiben geschnittene Zitrone und Holunderblüten Dolden in das kochende Wasser nacheinander geben. 3-5 Tage mit geschlossenem Deckel ziehen lassen Zitronenscheiben und Holunderdolden herausnehmen. Die Flüssigkeit, durch den Sieb und das Baumwolltuch in einen Topf filtern. Diese Flüssigkeit nochmal aufkochen lassen und in saubere und noch heiße Gläser oder Flaschen abfüllen.

