

REZEPTE SAMMLUNG:

Rothenburg, 24.05.2020

Holundersirup

Rezeptur für 1 Liter:

10 - 15	Holunder Blütendolden
1 L	Wasser
1 kg	Zucker
10 g	Zitronensäure
1	Bio-Zitrone

Die Holunderblüten sollten möglichst frisch geerntet werden.
Nach dem Abschneiden schüttle ich sie kurz, damit eventuelle Insekten rausfallen.

Als Wasser kann man ganz normales Leitungswasser nehmen.
Den vielen Zucker braucht man nicht nur für den Geschmack, sondern auch zur Konservierung.

Auch die Zitronensäure dient der Konservierung; und um den Sirup etwas säuerlich zu machen.
Man kann Zitronensäure aus der Apotheke und aus dem Supermarkt nehmen.
Wer will kann die Hälfte der Menge durch Vitamin C ersetzen. Das hat in etwa die gleiche Wirkung wie Zitronensäure.

Die Biozitrone braucht man für den Geschmack, sowohl die Schale als auch das Fruchtfleisch.

Zuerst gieße ich das Wasser in einen Topf.
Dann kommt der Zucker dazu.

Den Topf stelle ich auf den Herd und lasse die Mischung aufkochen.

In der Zwischenzeit bereite ich die Holunderblüten vor.
Von den grünen Stengeln schneide ich so viel wie möglich ab, weil sie den Sirup etwas bitter machen würden.

Dann schäle ich die Zitrone und gebe die Schale zu den Blüten dazu.
So dünn geschält, entfaltet sich das Aroma der Zitronenschale besser.
Dann schneide ich die restliche Zitrone in Stücke und gebe sie auch zu den Blüten.



Sobald das Zuckerwasser kocht, nehme ich den Topf vom Herd.
Dann gebe ich die Zitronensäure dazu und das Vitamin C.
Danach kommen die Blüten und die Zitrone dazu.

Jetzt muss die Mischung etwa einen Tag lang ziehen.
Damit es nicht gärt, stelle ich es in den Keller, wo es kühl ist.
Aber vermutlich würde es auch in der Küche nicht gären,
weil ja die Zitronensäure drin ist.

Nach der Ziehzeit filtere ich den Sirup durch ein Sieb mit Küchentuch.

Um die Haltbarkeit zu verbessern, koche ich den Sirup noch einmal auf.

Dann fülle ich den Sirup in Flaschen ab.
Jetzt verschließen und abkühlen lassen.

Den Sirup kann man mit Wasser oder Mineralwasser verdünnen und als Limonade trinken,
oder man bereitet einen Hugo damit zu.

Zum Schluss beschrifte ich die Flaschen noch.
Kühl gelagert hält sich der Sirup 8 - 12 Monate.

Viel Spaß beim Nachmachen und

Gutes Gelingen!

Mit herzlichen Grüßen

Petra & Michael Bossard