Rezept

Holunderblüten-»Sekt«

Ein Rezept von Holunderblüten-»Sekt«, am 02.06.2025

Zutaten

- **14** große Holunderblütendolden ohne Schmutz und Ungeziefer
- **2** Bio-Zitronen
- **1 kg** Zucker
- **30 g** Zitronensäure (aus der Apotheke)
- Mulltuch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Flaschen à 1 l Inhalt mit Bügelverschluss oder Korken (oder mehrere kleinere Flaschen)
Schwierigkeitsgrad leicht **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Holunderblütendolden säubern, möglichst ohne waschen. Stiele abschneiden. Blüten in eine große Schüssel geben und 7 l kaltes Wasser zugießen. Zucker und Zitronensäure zugeben und so lange rühren, bis sie sich aufgelöst haben. Zitronen waschen, in dünne Scheiben schneiden und in die Schüssel geben. Zugedeckt 24 Std. kühl stellen. Gelegentlich durchrühren.

2. Ein großes Sieb mit einem Mulltuch auslegen, auf einen großen Behälter setzen und den Blütensud darin abtropfen lassen. Das Tuch leicht ausdrücken. Die gut gereinigten Flaschen mit dem Holunderblütensud füllen, fest verschließen. Bis zur Gärung stehend an einen kühlen Platz stellen, am besten auf eine dicke Lage Zeitungspapier, falls beim Gären Flüssigkeit ausläuft. Immer wieder kontrollieren. Nach 6 Wochen sollte die Gärzeit abgeschlossen und der Sekt trinkfertig sein.