



waskochen.ch

Holunderbeeren-Sirup

Zutaten

1 kg Holunderbeeren, an den Dolden
2,5 dl Wasser
Saft von einer Zitrone
50 g Zucker, pro 1 dl Saft

Zubereitung

1. Die Beeren an den Dolden gründlich unter fließendem Wasser spülen und gut abtropfen lassen. Erst dann von den Stielen zupfen.

2. Die Beeren mit dem Wasser und dem Zitronensaft aufkochen und auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen.

Variante a) Zuerst durch ein Sieb, anschliessend durch ein Tuch oder einen Geleesack absieben.
Variante b) Zuerst durch das Passevite passieren und anschliessend durch ein Teesieb filtern.

Ich besitze keinen Geleesack. Ein Lebensmittel durch ein mit Waschmittel gewaschenes Tuch zu filtern wiederstrebt mir. Ich habe dabei immer das Gefühl, Waschmittelrückstände mit im Sirup zu verarbeiten. So habe ich Variante b angewendet, was tipp topp funktioniert hat.

3. Den aufgefangenen Saft abmessen und pro 1 dl 50 g Zucker beifügen.

4. Aufkochen und 5 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen.

5. Den Sirup sofort in saubere Flaschen füllen und verschliessen.

Mischungen

Ich habe bis jetzt folgende Mischungen ausprobiert:

Holdere-Sirup mit Mineralwasser

Holdere-Sirup 1/5 Citro und 4/5 Mineralwasser

Holdere-Sirup 1/5 Apfelsaft 1/5 Citro 4/5 Hahnenwasser

Holdere-Sirup mit Prosecco

