

## Das Juli-Rezept 2013 der LandFrauen

vom LandFrauenverein Bargteheide und Umgebung e.V.

[www.landfrauen-bargteheide.de](http://www.landfrauen-bargteheide.de)

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e.V.

### Holunderblüten-Sirup

Mit dem Holunderblüten-Sirup lässt sich z. B. mit nur wenigen weiteren Zutaten der leckere Aperitif „Hugo“ herstellen. Für die nicht-alkoholische Variante kann der Sirup einfach mit gekühltem Mineralwasser gemischt werden.



#### Zutaten für den Sirup:

2 unbehandelte Zitronen

2 Liter Wasser

1 kg Zucker

25 g Zitronensäure (aus der Apotheke)

30 Holunderblütendolden (*Sie sollten voll aufgeblüht sein, ihr Aroma ist dann am intensivsten. Die Blüten möglichst nicht abspülen, da ansonsten viel Blütenstaub und damit auch Aroma verloren geht.*)

#### weitere Zutaten für einen „Hugo“:

100 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)

150 ml Prosecco

3 Blätter frische Minze

1 Scheibe Limette

Eiswürfel

#### Zubereitung des Sirups

Die Zitronen waschen und auspressen, die Schale aufbewahren. Zwei Liter Wasser mit dem Zucker aufkochen, anschließend den Zitronensaft und die -schalen zugeben und abkühlen lassen.

Die Holunderblütendolden in die kalte Zuckerlösung geben, mit einem Tuch abdecken und zwei Tage an einem sonnigen Platz ziehen lassen.

Die Blüten und die Zitronenschale herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud durch ein Passiertuch oder eine Mullwindel in einen zweiten Topf gießen. Dann die Zitronensäure hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen.

Sofort in heiß ausgespülte Flaschen füllen und verschließen.

#### Zubereitung eines „Hugos“

Die Minzblätter in ein bauchiges Weinglas geben und mit einem Mörser etwas andrücken. Eine Limettenscheibe und Eiswürfel dazugeben. Dann mit Prosecco, Mineralwasser und ca. 2 cl Holunderblüten-Sirup auffüllen. Fertig!