



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Holunderblütensirup

Zutaten für 3 Flaschen:	
12 Dolden Holunderblüten	25 g Zitronensäure
1 kg Zucker	1 Zitrone

Zubereitung:

Blütendolden gut ausschütteln (am besten auf dem Balkon oder Terrasse) um kleine Insekten zu entfernen. Wer möchte, kann die Dolden anschließend mit Wasser abbrausen, dabei geht jedoch Blütenstaub und damit Aroma verloren. Dann mit einer Schere die großen Stiele abschneiden.

Zucker, $\frac{1}{2}$ l Wasser und Zitronensäure aufkochen, köcheln bis sich der Zucker gelöst hat. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.

Mit den Blüten eine große Schüssel geben, mit dem Zuckersirup übergießen und 3 Tage ziehen lassen.

Durch ein Sieb gießen, nochmals aufkochen und in vorbereitete Flaschen füllen, verschließen, abkühlen lassen und kühl lagern.

Der selbstgemachte Lindenblütensirup hält sich einige Monate.

Hugo-Cocktail

In ein großes Glas einen ordentlichen Stängel frische Pfefferminze stecken, große Eiswürfel ins Glas, 2 cl Holunderblütensirup draufschütten und mit Sekt auffüllen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer