

Holunder



Bilden schnellwachsende Sträucher zwischen 2 und 5 Meter hoch. Er gehört zur Gattung der Moschusgewächse, es gibt über 25 verschiedene Arten, die bekannteste ist bei uns der schwarze Holunder. Verwendet werden, Blüten, Früchte und junge Triebssprossen, bei Überdosierung kann zu Durchfall und Erbrechen führen. Er kann recht vielseitig verwendet werden, für Saft, Marmelade, Sirup, Limonade, Wein, Schnaps, Desserts.

- *Holunder - Blütensirup
- *Holunder - Limonade
- *Holundereiscreme
- *Holunderlikör
- *Holundersaft
- *Holundermarmelade
- *Holunderpunsch
- *Gebackene Holunderkrapfen
- *Holundersorbet

Holunder

Holunder - Blütensirup

- 2 Liter Wasser
- 2 kg Rohrzucker
- 1 EL Zitronensäure
- 20 Stk. Holunderblüten

Wasser und Zucker in einen Topf geben aufkochen, Zitronensäure zugeben, vom Feuer nehmen, die Holunderblüten zugeben und für 4 Tage kalt stellen, die Holunderblüten durch ein Leinentuch abgiessen, die Flüssigkeit noch einmal aufkochen und in kleine Flaschen füllen, gut verschliessen und kühl lagern. Nach Geschmack mit Stille- oder Mineralwasser auffüllen, oder als Grundlage für Desserts verwenden.

Holunder - Limonade

- 5 Stück Blütenrispen Holunderblüten
- 1 TL frische Minze
- 1 Priesen Zitronengras
- 500 ml kaltes Wasser
- 300 g Rohrzucker
- 1 Priesen Zitronensäure

Alle Zutaten zusammen aufkochen und 10 min leicht köcheln lassen, durch ein feines Sieb abgiessen, in eine Flasche füllen und kalt stellen. Nach belieben (z.B. Wasser oder trockenem Sekt auffüllen. 4 cl Sirup mit 300 ml Wasser) Sirup mit gekühltem Mineralwasser auffüllen.

Holunder

Holundereiscreme (Parfait)

4 Portionen

200 ml Holundersaft-Saft

50 g Rohrzucker

5 Stk. Eigelb

100 g Butter

100 g Houlnderbeerkonfitüre

300 g Sahne

1 Pries Zimt

2 cl Pott (Rum)

Zucker und Eigelb im Wasserbad (80°) dickflüssig auf schlagen, weiche Butter Flöckchen weise zugeben, weiter schlagen, aus dem Wasserbad nehmen den Saftlangsam zu geben, die Marmelade, Zimt und Rum zugeben, nun die geschlagenen Sahne unterheben, in eine Kastenform füllen (Parfait) und gut 20 Std. ins Tiefkühlfach stellen.

Oder in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.

Holundersorbet

200 ml Holundersirup

400 ml Riesling

Holundersirup und Riesling mischen und in der Eismaschiene gefrieren lassen oder auf ein tiefes Backblech giessen in das T. K. Fach stellen und alle 20 Minuten mit einer Gabel durchrühren, den Vorgang solange wieder holen bis die Masse zu kleinen Eiskristallen gefroren ist.

Holunder

Holundersaft

5 kg Holunderbeeren

1 l Wasser

2 kg Rohrzucker

2 Stangen Zimt

2 Nelken

1 Stück frischer Ingwer

2 Stk. Bio Zitronen (unter heissem Wasser gut abgebürstet)

Für den Saft Holunderbeeren mit 1 Ltr. Wasser weich dünsten und durch ein Leinentuch giessen. Mit Zucker, in Scheiben geschnittenen Zitronen und Gewürzen noch einmal bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzt, dann gleich heiss durch ein Sieb abschütten. Nochmal aufkochen und heiss in kleine, heiss ausgespülte Flaschen füllen und sofort verschliessen. Tipp: Im Winter auch als Heissgetränke geniessen, 3 EL Holundersaft in ein Glas Früchtetee geben.

Holundermarmelade

1 kg reife Holunderbeeren

1 kg Geelierzucker

Saft von einer Zitrone

3 EL Grand Marnier

1 TL Zimt

Holunderbeeren mit dem Geelierzucker verrühren, bis er etwas Flüssigkeit gezogen hat. Zimt und Zitronensaft zu geben. Alles mit dem Pürierstab zerkleinern. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Sofort von der Herdplatte nehmen, den Grand Marnier unterrühren und die Masse heiss, randvoll in Gläser füllen, diese fest zu drehen und auf den Kopf stellen. Bis sie abgekühlt sind.

Holunder

Holunderpunsch

.....ein Heissgetränk für kalte Tage

Das Wort Punsch bedeutet fünf, der Ur - Punsch, kommt aus Indien - ein Gemisch aus Arrak, Zucker, Zitronensaft, Gewürzen und Wasser, fünf Zutaten. Es gibt auch "Punsch" aus Wein oder Schnaps - den Glühwein Europas oder den Glögg Skandinaviens.

Schale (unbehandelt, in Streifen) und Saft von einer Orange
3 Zimtstangen, in kleinere Stücke geschnitten
5 ganze Nelken
400 ml Holundersaft
400 ml Rotwein
Blütenhonig oder Rohrzucker nach Bedarf

Gewürze und Holundersaft 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren, den Rotwein zugeben, erwärmen, jedoch nicht kochen, das Getränk in Teegläser füllen.

Holunder

Gebackene Holunderkrapfen

10 schöne große Holunderblüten

200 ml Weißwein

150 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 Messerspitze abgeriebene Orangenschale

eine Prise Salz

3 EL Rohrzucker

Öl zum Backen,

Staubzucker zum Bestreuen.

Wein mit Stärke, Orangenschale, Backpulver, Rohrzucker und Salz gut verrühren. Die vorbereiteten Holunderblüten am Stiel halten und in den vorbereiteten Backteig tauchen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die in Backteig getauchten Blüten darin goldgelb backen. Die gebackenen Holunderkrapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren mit einem Staubzucker bestreuen.

Holunderlikör

2 kg Holunderbeeren,

1 l Wasser

1 kg Rohrzucker

5 cm Zimtrinde

2 Stk. Gewürznelken

1 cm Ingwer

1 Stengel Zitronengras

0.7 Liter weißer Rum

Die Holunderbeeren in 1 Liter Wasser auskochen. Alles durch ein Leinentuch giessen, den Holunder dabei nicht ausdrücken. Zu dem Sud den Zucker, Zimtrinde, Nelken, Zitronengras und Ingwer geben und diese Mischung 30 Minuten köcheln lassen. ca. 1 Liter Saft mit 0,7 Liter Rum vermischen, in Flaschen abfüllen und fest verschliessen.