

## Holundersekt

für 20 Flaschen 11 l = ca. 3,89 €

	<u>Preis</u>
50 Holunderblüten-Dolden (mind. 30)	- €
1 Bio-Zitrone (in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden)	0,30 €
3 Bio-Zitronen (auspressen)	0,90 €
1.500 g Roh-Rohr-Zucker	2,25 €
0,2 l Obst-Essig (Wein-Essig, Apfel-Essig)	0,40 €
10 l Wasser (kalt)	0,04 €

Die Holunderblüten-Dolden ausschütteln und kurz abbrausen, Stiele abschneiden und mit den Zitronenscheiben in ein Rumtopf (Steingutgefäß, Topf, Eimer) legen. Den Zucker im Wasser-Essig-Gemisch auflösen und darüber gießen und abgedeckt 3 (2-4) Tage ziehen lassen (eventuell kühl stellen - dann eventuell bis 10 Tage). Die Flüssigkeit ab und zu umrühren.

Nach 2 Tagen Holunderblüten aus dem Sud entfernen.

Sobald die Gärung (Bläschenbildung) einsetzt die Flüssigkeit durchsiehen, in Flaschen (am besten Bügelverschlussflaschen) abfüllen und gut verschließen! Die Flaschen **nicht** ganz voll machen, damit der „Innendruck“ nicht zu groß wird. **Bis oben gefüllte Flaschen platzen sehr oft!**

Nach 8-14 Tage im Kühlschrank aufrecht stehend gelagert prickelt der Sekt lecker. **(Vorsicht, Flaschen stehen unter starkem Druck.)**

Um die Qualität zu verbessern: An einem kühlen Ort in der Flasche etwa 12 Wochen gären lassen. Die Flaschen sollten regelmäßig überprüft werden. **Druckaufbau in den Flaschen nicht unterschätzen!**

(Es ist auch möglich, die durchgeseigte Flüssigkeit in Wein-Flasche unverschlossen noch 10 Tage lang offen im Kühlschrank ziehen lassen.)

Gut gekühlt trinken.

Die Flaschen vorsichtig öffnen und den **Druck langsam ablassen**. Der Holundersekt schäumt sehr stark, bis der Druck abgelassen ist.