

Holunderblüten-Sirup für Hugo

Für ca. 2,5 Liter

1,2 kg Zucker	1 Biozitrone	1 Biolimette
15-20 Holunderblütendolden	30 g Zitronensäure	1,5 L Leitungswasser

Für Hugo klassisch (0,3 l):

2-3 EL Holunderblütensirup	1/8 Biozitrone	1/8 Biolimette
1 großen Stiel Minze	0,1 L Mineralwasser	0,1 L trockener Sekt
Granatapfelkerne	gecrushtes Eis	

So machen Sie den Sirup.

Den Zucker mit 1,5 Liter Wasser in einem großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.

Die Holunderblüten säubern Die Zitrusfrüchte heiß waschen, trockenreiben, in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit den Blüten abwechselnd locker in einer Schüssel oder einem großen Schraubglas schichten. Zitronensäure und lauwarmen Zuckersirup darübergießen. Luftdicht abdecken. Alles 3 bis 5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Zum Abfüllen Flaschen, am besten mit Bügelverschluss, vorbereiten. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen, in einen Topf hängen. Sirup durchs Sieb gießen. Fünf Minuten sprudelnd kochen lassen. In die Flaschen füllen, verschließen.

So machen Sie den Hugo-Longdrink

Je zwei Achtel Zitronen- und Limettenstücke in ein großes, stabiles Glas geben. 2 bis 3 Esslöffel Sirup, gecrushtes Eis und einen Minzstiel mit Blättern einfüllen. Mit einem Stößel gut zerdrücken.

2 Mit je 100 Milliliter Sekt sowie Wasser auffüllen. Mit Granatapfelkernen und Minzblättern dekorieren. Servieren.

So variieren Sie den Hugo.

Für einen 'Rhabarber-Hugo' ersetzen Sie das Mineralwasser durch Rhabarbersaft und verwenden anstelle der Limette eine Orange. Dazu können Sie Rose-Sekt einsetzen, das passt gut.

Wer den Hugo lieber alkoholfrei mag, ersetzt den Sekt durch Apfel- oder Quittenschorle: halb Apfelsaft oder Quittennektar, halb Wasser.

Tipps:

Entfernen Sie vor dem Verarbeiten der Blüten kleine Insekten, vertrocknete Blüten und lange Stiele. Waschen Sie die Blüten nicht, schwenken Sie sie höchstens kurz in kaltem Wasser. Holunderblüten sollten Sie nicht in Straßennähe pflücken.

Wer für den Sirup braunen Zucker verwendet, braucht etwas mehr als bei weißem Zucker. Der Sirup wird dann dunkler und schmeckt nach Karamell.

Zitronensäure ist ein Pulver, das kleinen Zuckerkristallen ähnelt. Als Lebensmittelzusatzstoff steckt sie in vielen Produkten, in der Küche hilft sie beim Gelieren oder Säuern. Zu finden ist sie bei türkischen Händlern, in der Apotheke und im Supermarkt bei Zutaten fürs Konfitürekochen.

test Juni 2015