

Entsaften (Grundrezept)

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. Ergibt ca. 5 dl



Holundersaft

700 g **Holunderbeeren**, entstielt, zusammen mit 3½ dl **Wasser** in einer Pfanne aufkochen, sprudelnd kochen, bis die Beeren geplatzt sind. Auf der ausgeschalteten Platte ca. 10 Min. stehen lassen.

Tipp: für 100–200 g Früchte ca. ½ dl Wasser verwenden.

Eignet sich auch für: Äpfel, (schwarze) Johannisbeeren, Cranberries.



Die Flüssigkeit durch den Geleesack oder durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb giessen, abtropfen, nicht ausdrücken, der Saft wird sonst trüb (ergibt ca. 5 dl).

Holundergelee (für 2 Gläser von je ca. 3 dl)

5 dl **Holundersaft** zurück in die Pfanne giessen. 300 g **Gelierzucker** (Coop), die Hälfte begeben, unter Rühren aufkochen, ca. 2 Min. sprudelnd kochen. Restlichen Gelierzucker unter Rühren begeben, ca. 2 Min. weiterkochen. Evtl. Schaum abschöpfen.

Holundersirup (ergibt ca. 7 dl)

Zubereiten wie rechts. 5 dl **Holundersaft**, 300 g **Zucker** und ½ **Zitrone**, nur Saft, verwenden.



Holunderlikör

Ergibt ca. 6 dl

2½ dl **Holundersaft**, 1 **Sternanis** und 250 g **Zucker** in einer Schüssel zugedeckt ca. 12 Std. kühl stellen. Sternanis entfernen, Saft in eine Pfanne giessen, je 1½ dl **Wodka** und **Rotwein** (z. B. Merlot) dazugiessen, aufkochen, siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Flaschen füllen, sofort verschliessen.

Holunderlatwerge

Ergibt 2 Gläser von je ca. 1½ dl

5 dl **Holundersaft** mit 1 EL **Zitronensaft** und 300 g **Zucker** unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze zu einer honigartigen Konsistenz einkochen. Latwerge siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen.

Tipp: Ein Trichter mit weitem Hals erleichtert das Einfüllen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 12 Monate. **Ausnahme:** Sirup ca. 6 Monate.

Geleierprobe Gelee: Wenig heisses Gelee auf einen Teller geben, auskühlen. Fliesst es nicht mehr und bildet sich nach kurzer Zeit eine feine Haut, ist die richtige Konsistenz erreicht. Andernfalls Gelee kurz weiterkochen, erneut testen. Gelee siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Gläser auskühlen. **Haltbarkeit:** kühl und dunkel ca. 12 Monate.



Abgesiebte Flüssigkeit zurück in die Pfanne giessen, unter Rühren nochmals aufkochen. Schaum mit einem Löffel sorgfältig abschöpfen.



Sirup siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Flaschen füllen, sofort verschliessen. Auf isolierender Unterlage auskühlen. **Haltbarkeit:** kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, die Flasche im Kühlschrank aufbewahren, Sirup rasch konsumieren.