

Holunderbrandy

Zutaten

700 ml	Holundersaft
125 g	Zucker
0,7 l	Weinbrand

1. Die reifen Holunderbeeren kurz waschen, die Beeren mit einer Gabel abstreifen, entsaften (am besten im Schnellkochtopf). Dazu das Wasser einige Zentimeter hoch in den Topf füllen, Metallfuss hineinstellen. Erst den ungelochten Einsatz darauf stellen, dann den Siebeinsatz mit den Beeren. 2–3 EL Zucker darüber streuen, den Topf schließen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten entsaften. Die Beeren noch einige Zeit abtropfen lassen.
2. Den Saft mit dem Zucker aufkochen. Weinbrand zugeben und noch heiß in Flaschen füllen. Den Holunder-Brandy kann man ungeöffnet sechs Wochen und länger aufbewahren.
3. Im Winter kann man den Holunder-Brandy mit Zitronensaft und heißem Wasser auffüllen – das wärmt und vertreibt beginnende Erkältungen.

Ist ein altes Hausmittel, gut gegen grippale Infekte. Kurz vor dem zu Bettgehen trinken.