

Holunderblütensekt

Ergebnis

Ca. 20 Flaschen aromatischer, leicht prickelnder Sommerdrink. Gesamtdauer inkl. Gärung etwa 10 Tage.

Zutaten (für 20 Liter)

- 40 Holunderblütendolden
- 4 Bio-Zitronen
- 500 ml Apfelessig
- 2 kg Zucker
- 20 Liter abgekochtes Wasser

Benötigtes Equipment

- Großes Ansatzgefäß (Topf, Tontopf o. ä.) mit ausreichendem Fassungsvermögen
- Großer Topf zum Abkochen des Wassers
- Trichter
- Dickwandige Bügelflaschen (Sektflaschen) – wichtig wegen des Gärdrucks!

Zubereitung

1. Holunderblüten säubern, ausschütteln, grobe Stiele und Blätter entfernen. In das Ansatzgefäß geben.
2. Zitronen heiß abwaschen, grob in Scheiben schneiden (Enden können mitverwendet werden), zu den Blüten geben. Apfelessig dazugießen, Zucker darüberstreuen, Gefäß abdecken.
3. Nach ca. 1 Stunde, wenn sich der Zucker aufgelöst hat, das vorher 5 Minuten abgekochte und wieder lauwarm gewordene Wasser dazugießen. Gut umrühren, wieder abdecken.
4. 2 Tage kühl ziehen lassen, dann durch ein Tuch filtern. Mit einem Trichter in die Bügelflaschen abfüllen – nur bis ca. 2–3 cm unter den Rand füllen (Gärdruck!).
5. Flaschen verschließen, aufrecht kühl und dunkel lagern. Verschlüsse zwischendurch auf Dichtheit prüfen, übergelaufene Flüssigkeit abwischen.

6. Nach etwa 10 Tagen ist der Sekt fertig.

Sicherheitshinweis

Während der Gärung steht der Inhalt unter Druck – unbedingt dickwandige Flaschen mit Bügelverschluss verwenden, um Explosionen zu vermeiden. Verschlüsse regelmäßig kontrollieren. Bei der größeren Menge entsprechend mehr Flaschen bereithalten.

Haltbarkeit

- Ungeöffnet, nicht pasteurisiert: ca. 1-2 Wochen kühl gelagert
- Geöffnet: 2-3 Tage im Kühlschrank
- Pasteurisiert (Flaschen nach dem Befüllen im Wasserbad auf 80-90 °C erhitzen): mehrere Monate haltbar

Hinweise / Notizen

- Apfelessig statt Weinessig verwendet – milder im Geschmack
- Mengen auf 20 Liter (Faktor 4) hochskaliert

Quelle (Originalrezept für 5 L mit Weinessig): [Oma Kocht - Hausgemachter Holunderblütensekt](#)

Revision #2

Created 2026-06-17 09:04:19 UTC by dakazanak

Updated 2026-06-17 09:07:37 UTC by dakazanak