

WEIHNACHTLICHER APFEL-HOLUNDER SIRUP

WEIHNACHTLICHER APFEL-HOLUNDER SIRUP

Ich begrüße meine Gäste gerne mit einem kleinen Aperitiv. Ein Gläschen Sekt das mit einem Likör oder Sirup gemischt wird und mal etwas Neues ist. Für mein Weihnachtsmenü habe ich hin und her überlegt und mich dann für einen Apfel-Holunder Sirup entschieden der ganz einfach zu machen war. Zimt, Kardamon und Nelken sorgen für weihnachtliche Aromen und der Holunderbeerensaft gibt dem Ganzen eine kräftige Farbe. Mein weihnachtlicher Apfel-Holunder Sirup ist also der Auftakt zum diesjährigen Weihnachtsmenü. Die Rezepte für meine Kalbsleber Praline auf Rotkohlcreme mit Apfelgel, gebeizten Lachs mit Gurke und Apfel und mein Dessert - die klassische Creme Brûlée mit Blaubeersauce folgen in den nächsten Tagen.



Zutaten für fast 500ml Apfel-Holunder Sirup:

800ml Apfel-Holunder Saft

300g Zucker

1 Zimtstange

2 Kardamonkapseln

5 Nelken

Zubereitung:

Den Apfel-Holunder Saft in einen Topf geben und den Zucker einrühren. Der Topf sollte nicht randvoll sein, ich habe noch 2cm Platz. Den Saft mit dem Zucker langsam erwärmen und auf höherer Stufe, hier 12 von 14, kurz aufkochen. Die Zimtstange, die angepressten Kardamonkapseln und die Nelken zufügen und die Hitze reduzieren, hier auf Stufe 8 von 14. Den Saft auf die Hälfte einkochen, dabei ab und zu umrühren.



Wenn sich die Menge auf die Hälfte reduziert hat wird der Sirup durch ein Sieb gegossen und direkt heiß in eine passende Flasche abgefüllt.

Vollständig abkühlen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren.

Für ein 0,2L Sektglas nehme ich 1 EL Sirup und fülle das Ganze mit Sekt auf. Für eine alkoholfreie Variante kann man natürlich auch mit Mineralwasser auffüllen.

Auf die Weihnachtsfeiertage!

