

Holunderwein

Zutaten: 1,3 kg reife Holunderbeeren, 1,6 kg Zucker, Weinhefe

1. Holunder zerdrücken, 4 Liter Wasser und Hefe zugeben, mit einem Geschirrtuch zugedeckt zwei Tage stehen lassen.
2. Die Flüssigkeit durch ein Tuch abseihen, Zucker zugeben.
3. In ein etwa 5 Liter fassendes luftdichtes Gefäß mit Gärverschluss füllen (z. B. einen Weinballon), warten, bis es aufhört zu blubbern.
4. Ablagerungen abseihen, in Flaschen abfüllen.
5. Mindestens 6 Monate warten, wenn Sie so geduldig sind.
6. Trinken (nicht alles auf einmal).



Obstweine selbst zu machen ist eine aussterbende Kunst, aber es ist so einfach und billig, und das Ergebnis kann köstlich sein. Dieses Rezept ergibt einen reichen, portweinartigen roten Wein; ich lagere welchen seit zwanzig Jahren, er wird immer besser. Auch viele andere Obstsorten eignen sich gut, zum Beispiel Brombeeren und Schwarze Johannisbeeren oder für einen Weißwein Stachelbeeren.

