



Rubrik: Alkoholisches

## Holunderbeeren - Likör

Holunderbeeren, oder auch Hollerbeeren oder Holder, im Norddeutschen Fliederbeeren, haben einen typisch herben, leicht bitteren Geschmack, aber auch säuerlich mit einem leicht süßlichen Nachgeschmack. Früher war der Saft der Holunderbeeren ein beliebtes Hausmittel und wurde gerne bei Erkältungen, Fieber und als schmerzstillendes Mittel angewandt. Sie eignen sich hervorragend zur Herstellung von Likör. Aber Vorsicht, rohe Beeren enthalten den Giftstoff Sambunigrin. Dieser kann zu starken Verdauungsstörungen wie Erbrechen, Durchfall und Schüttelfrost führen. Der Giftstoff ist besonders in unreifen Früchten enthalten. Richtig verarbeitet sind die Holunderbeeren aber als Gelee oder Likör richtig lecker.

Ihr benötigt:

1500g reife Holunderbeeren

250g Zucker

0,7l Ansatzspirituose "Prima Spirit" mit einem Alkoholgehalt von 69,9%vol

Natürlich könnt ihr auch Wodka oder Korn mit ca. 40%vol verwenden. Ihr müsst dann allerdings die Mengen dementsprechend anpassen. Meinen Ansatzrechner findet ihr in den Downloads.

Die Holunderbeeren werden im Spätsommer, Ende August bis Anfang September geerntet. Sie sollten eine kräftige dunkelrote, fast schwarze, Farbe haben. Geerntet werden die ganzen Dolden, einfach mit einem Messer oder einer Schere abschneiden. Mit Hilfe einer Gabel werden die Beeren von den Dolden abgestreift. Wer viel Geduld hat, kann sie auch einzeln abpflücken. Auf Grund der stark färbenden Wirkung von Holundersaft empfiehlt es sich allerdings, Handschuhe zu tragen. Anschließend werden grüne und noch zu helle Beeren aussortiert.



Die Beeren werden gründlich gewaschen und anschließend zerstampft.

Dann einfach in einen Topf geben und für ca. 20 Minuten über 80°C erhitzen. So zersetzt sich der enthaltene Giftstoff.

Nach dem Abkühlen gebt ihr den entstandenen Brei zusammen mit dem Zucker und dem Alkohol in ein verschließbares Gefäß ausreichender Größe.



Jetzt heißt es Geduld bewahren.  
Der Ansatz muss ruhen und reifen, am besten bei  
Zimmertemperatur und vor direkter  
Sonneneinstrahlung geschützt.  
Ich lasse den Ansatz mindestens 3 Monate reifen.  
Einmal pro Woche wird er kräftig geschüttelt. Hier  
im Bild habe ich Beerenlikör, Gin und  
Holunderbeeren-Likör angesetzt.



Nach der Reifezeit beginnt der Prozess der Filtration.  
Als erstes werden die festen Bestandteile der  
Beeren mit Hilfe eines Passiersiebes, auch "Flotte  
Lotte" genannt, getrennt.  
Wer keine hat, kann den Ansatz auch durch ein Sieb  
streichen. Das Ergebnis ist noch recht dickflüssig und  
sämig.



In der zweiten Stufe wird der Likör durch ein  
Passiertuch filtriert. Kaffeefilter oder ähnliches  
funktionieren nicht. Jetzt wird es Zeit den Likör  
durch Zugabe von abgekochtem Wasser auf seinen  
Alkoholgehalt einzustellen und abzuschmecken.  
Sollte er nicht süß genug sein, könnt ihr noch Zucker  
zugeben. Im Anschluss lasst den Likör noch einmal  
für 4 Wochen ruhen.



Bei meinem Ansatz musste ich noch 250ml Wasser zugeben, um einen Alkoholgehalt von 25%vol  
einzustellen. Ich finde diese Konzentration recht süffig, nicht zu stark aber schmackhaft. Für die  
verschiedensten Ansätze habe ich euch in meinen Downloads zwei Tabellen bereitgestellt. So könnt ihr  
recht einfach den Alkoholgehalt errechnen.

