



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch**  
**19. Juni 2022**

*„Frau Holle“ in der Flasche (Holunderblüten-Wermut)*

*Davor noch ein Tipp: „Pflücken Sie die Blüten immer an einem trockenen, sonnigen Tag und möglichst um die Mittagszeit; dann duften und schmecken sie am intensivsten. Auf keinen Fall sollen die Blüten gewaschen oder ausgeschüttelt werden, denn dann ist auch der Geschmacksträger, der Blütenstaub weg. Kleine Insekten krabbeln ganz von selber aus den Dolden, wenn sie für ein paar Minuten irgendwo aufgelegt werden.“*

Ich lege 2 Hände voll Blüten in ein Gefäß. Dann mische ich 2 Liter trockenen Weißwein mit ca. 100 ml Obstler und 6 EL Honig. 1/8 l stelle ich zur Seite, den Rest gieße ich über die Blüten. Alles muss mit Flüssigkeit bedeckt sein. Dann gebe ich die Schale einer Bio-Orange oder -Zitrone dazu und mahle noch frischen Pfeffer hinein. In einem zweiten Gefäß übergieße ich zwei Zweige Wermutkraut mit dem Rest der Mischung und dann müssen beide Gläser zwei Wochen an einem dunklen, kühlen Ort ziehen. Dann werden die beiden je nach Geschmack, ob man es lieber mehr bitter oder süß möchte, zusammen gemischt.

Meine Frau Holle wird auf Eis mit Orangenschale - manchmal mit Tonic - gerne als Aperitif oder als sommerlicher Cocktail serviert.“