

Gerne mal eine Alternative zum ewig roten Glühwein in der kalten Jahreszeit? Der Hollerpunsch bietet Abwechslung. Und ist einfach zu machen.



Holunderblüte: was man aus diesem hübschen Gewächs so alles machen kann. Unter anderem den weißen Hollerpunsch.
© pixelio

Utensilien: Einen großen Kochtopf (über 3 Liter Fassungsvermögen), 1 Flasche Holunderblütensirup, 1-2 Flaschen Weißwein, 1 Flasche weißer Rum, 1 Zitrone, 1 Orange, 3 Beutel Glühfix

Dauer: 30 Minuten

Anspruch: einfach

Die „Stammlösung“ setzt man ganz einfach aus zirka 3 Litern Wasser und weißem Holundersirup an. Ich habe bis jetzt immer den „Blütensirup Holunderblüte“ der Firma „Yo“ verwendet. Noch eleganter wäre es natürlich, alles mit echten Blüten herzustellen. Aber Punsch gibt es nun mal meist im Winter und die Blüten leider nicht.

Gut. Topf mit Wasser (nur so viel, dass mindestens noch ein weiterer Liter Flüssigkeit hineinpasst) auf die heiße Herdplatte. Dann gießt man (nach meinen Erfahrungen) etwas mehr als einen halben Liter des Sirups ins Wasser, um die richtige Süße zu erreichen. Dabei nicht gleich alles an Sirup ins Wasser hinein, sondern immer wieder probieren, ob es schon süß genug ist. Die Geschmäcker sind da ja auch verschieden. Wichtig: gut umrühren. Der Sirup sammelt sich gerne am Boden des Topfes.

Ist der gewünschte Geschmack erreicht, wird's etwas einfacher: ohne groß nachzudenken, wird eine komplette Flasche Weißwein in den Topf entleert. Wer den Weißwein deutlich herusschmecken will, sollte eventuell noch ein Viertel einer zweiten Flaschen dazugeben.

Jetzt wird der Saft einer gepressten Zitrone und einer Orange hinzugegeben. Auch hier kann nach individuellem Geschmack deutlich mehr gepresster Saft von gerne auch zwei oder drei Orangen und/oder Zitronen verwendet werden.

Da das Gemisch mittlerweile auch schon langsam warm sein sollte, werden jetzt drei Beutel Glühfix in den Topf gehängt. Alternativ kann man auch ein Teeei mit zerstückelten Zimtstangen und Nelken in den Topf geben. Ganz nach Lust und Laune kann man auch hier mit weiteren Gewürzen experimentieren. 20 Minuten sollte der Hollerpunsch ab jetzt mindestens noch ziehen. Kochen am besten nicht. Dann fallen die Bestandteile der Zitrusfrüchte zu einem nicht ganz so schönen, dem Geschmack aber nicht abträglichen, Schaum aus.

Erst gegen Ende kommt der Schuss in Form einer halben Flasche Rum hinzu. Auch hier am besten nicht alles auf einmal reinkippen, sondern abschmecken und immer wieder nachgießen, bis der gewünschte Alkoholgehalt erreicht ist. Fertig. Lecker. Und bei vielen Gästen beliebt.

P.S.: Mit Bioweißwein, Biofrüchten und Biokräutern schmeckt natürlich alles besser.