Artikel vom 29.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 11:16 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/holunder-rosenblueten-soda

Holunder-Rosenblüten-Soda



Foto: Marcel Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

für den Sirup:

15 voll aufgeblühte Holunderblütendolden

2 Handvoll frische, duftende Rosenblätter (unbehandelt, am besten dunkle Duftrosen)

500 g Zucker

500 ml Wasser

1 Biozitrone

15 g Zitronensäure

1 l eiskaltes Sprudelwasser

gefrorene Himbeeren

Eiswürfel

Zubereitung:

Zuerst bereiten wir den blumigen Grundstock vor – die Holunderdolden werden vorsichtig ausgeschüttelt, um kleine Käferchen zu verabschieden, waschen ist tabu, da der gelbe Blütenstaub das volle Aroma trägt. Die Rosenblätter kurz kalt abspülen. Die Zitrone wird einfach in dünne Scheiben geschnitten. Wasser und Zucker werden nun aufgekocht, bis der Sirup klar und die Zitronensäure aus dem Tütchen untergerührt ist. Die Holunderblüten, die Rosenblätter und die Zitronenscheiben kommen nun in ein großes Gefäß und werden mit dem heißen Sirup übergossen. Das Ganze darf dann abgedeckt für etwa 48 Stunden an einem kühlen Ort ruhen. Im Übrigen sind Rosen und Holunder botanisch zwar nicht verwandt, ihre Aromen ergänzen sich dafür aber perfekt! Die Rose nimmt dem Holunder die Dominanz und fügt eine edle, fast schon parfümartige Nuance hinzu. Nach der Ziehzeit wird der Sirup durch ein feines Tuch oder Sieb abgeseiht. Zum Servieren füllen wir vier große Gläser mit Eiswürfeln und geben jeweils 4 bis 5 EL des nun zartrosa schimmernden Sirups hinein. Das Ganze wird mit eiskaltem Sprudelwasser aufgegossen. Für die Optik und den extra Frischekick geben wir nun noch ein paar gefrorene Himbeeren ins Glas.

Marcel Jaxy