



Wilder Aperol

Zutaten:

200 g Ebereschenbeeren
 50 g Holunderbeeren
 200 g Zucker
 1 - 2 EL Schafgarbenblätter und Blüten, grob zerkleinert
 1 - 2 EL Beifußblätter, grob zerkleinert
 1 TL Samen der Wald-Engelwurz
 1 unbehandelte Zitrone
 1 Liter Wasser

Zubereitung:

Beeren abzupfen und waschen, Kräuter waschen und zerkleinern. Die Zitrone gut waschen und abschälen. Die Beeren, mit den Kräutern, der Zitronenschale, Wasser und Zucker in einen großen Topf geben und aufkochen. Etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann die Beeren mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Weitere 10 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Anschließend die Flüssigkeit durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb abseihen. Die Flüssigkeit nochmals aufkochen und heiß in sterile Flaschen abfüllen.