

REZEPT-SAMMLUNG

Feuerzangenbowle

Zutaten für ca. 3 Liter:

| | |
|----------|------------------------------|
| 2 Liter | Spätburgunder Rotwein |
| 500ml | Orangensaft, frisch gepresst |
| 1 Stck. | Orange, unbehandelt |
| 1 Stck. | Zitrone, unbehandelt |
| 1 Stange | Zimt |
| 6 Stck. | Gewürznelken |
| 4 Stck. | Sternanis |
| 1 Stck. | Zuckerhut |
| 350ml | Rum, 54% |

Zubereitung:

Die Orange und Zitrone heiß abwaschen und trocknen. Die Orange in Scheiben schneiden, die Schale der Zitrone mit einem Zestenreißer abhobeln. Beides beiseite legen. Die restliche Zitrone auspressen.

Den Rotwein in einem Feuerzangentopf erhitzen, den Orangensaft hinzugeben und mit erhitzen (nicht kochen!!!). Die Gewürze in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen. Hierzu bietet sich ein Gewürzsäckchen an, damit man die Kleinteile später zusammen und einfach wieder entfernen kann. Die Orangenscheiben und die Zitronenzesten hinzufügen.

Die Zuckerhutaufgabe auf den Topf geben und den Zuckerhut auflegen. Den Rum vorsichtig etwas erwärmen, nicht zu heiß, da ansonsten der Alkohol verfliegt. Nun vorsichtig in eine Kelle gebe und in dieser entzünden. Brennend vorsichtig über den Zuckerhut geben. Diesen Vorgang nun so lange wiederholen bis der Zuckerhut komplett in die Feuerzangenbowle geschmolzen ist. (Die Rumflasche niemals direkt zum Aufgießen über dem brennenden Zuckerhut verwenden!!!)

Vor dem Servieren kräftig umrühren!

| | |
|--------------|---------------|
| Arbeitszeit: | 20-30 Minuten |
| Ruhezeit: | keine |