

# Rezepte

## Feuerzangenbowle

### Zutaten (für 6 Personen)

- Je 1 unbehandelte Orange und Zitrone
- 2 l Rotwein
- 500 ml Orangensaft
- 1 Stange Zimt
- 6 Gewürznelken
- 4 Sternanis
- 1 Zuckerhut
- Rum nach Bedarf, mindestens 54 % Alkoholgehalt

### Zubereitung

Orange und Zitrone heiß abwaschen. Die Hälfte der Orange in Scheiben schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben. Sowohl die andere Hälfte der Orange als auch die Zitrone auspressen.

Den Rotwein in einem Topf erhitzen. Dann den gesamten Fruchtsaft durch ein Sieb gießen und zum Wein geben. Die Flüssigkeit erhitzen. Sie darf aber nicht kochen, sonst verflüchtigen sich die Aromen und der Alkohol. Die Gewürze in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen. Weinmischung dann in einen Punschtopf oder einen Kupferkessel umgießen und auf eine Wärmeplatte oder Rechaud stellen. Feuerzange mit dem Zuckerhut über den Topf legen. Wer keine Feuerzange hat, kann auch ein metallenes Abkühlsieb für Gebäck nehmen und das auf den Topf legen.

Den Zuckerhut mit etwas erwärmtem Rum beträufeln. Ein wenig Rum in eine Kelle geben, mit einem langem Streichholz anzünden und brennend über den Zuckerhut gießen. Den restlichen Rum zunächst in die Kelle gießen, dann über den brennenden

# Rezepte

Zuckerhut laufen lassen. Man sollte nie mit der Rumflasche direkt an die offene Flamme gehen, denn es können sich Stichflammen entwickeln und man kann sich schnell verbrennen. Vor dem Servieren gut umrühren und darauf achten, dass der gesamte Zucker geschmolzen ist. Wer mag, kann die Feuerzangenbowle in den Gläsern noch mit Zitronen- oder Orangenspiralen aus der Obstschale servieren.