

Feuerzangenbowle



Zutaten

(für 4 - 6 Personen):

2 l trockener Rotwein
(Spätburgunder, Merlot oder
Dornfelder ... Hauptsache
trocken)
0,35 l Rum (mind. 54 %,
sonst brennt er nicht)
0,3 l O-Saft (kann man aber
auch weglassen)
1 Orange
1 Zitrone
1-2 Zimtstangen
4-6 Gewürznelken
3-4 Sternanis
1 Zuckerhut

Zubereitung

- Orange und Zitrone gut waschen, Orange in feine Scheiben schneiden, Zitronenschale abschälen, Zitrone auspressen.
- Rotwein, O-Saft und Zitronensaft in einen Topf geben und erhitzen (bis ca. 75 Grad, aber nicht kochen). Das kann man auf dem Herd oder auf dem Seitenbrenner vom Gasgrill machen.
- Orangenscheiben und Gewürze in den Topf geben.
- Topf auf ein Rechaud / Stövchen stellen und die Feuerzange mit dem Zuckerhut über den Topf legen.
- Zuckerhut jetzt mit Hilfe einer Schöpfkelle mit dem Rum beträufeln (evtl. den Rum vorher etwas erwärmen).
- Anschließend wenig Rum in eine Kelle geben, mit einem langen Streichholz anzünden und brennend über den Zuckerhut gießen.
Tipp: Kamera bereithalten - sieht beeindruckend aus. ;-)

Zubereitung

- solange der Zuckerhut brennt, weiter vorsichtig mit Rum begießen (mit der Kelle, nicht direkt aus der Flasche, das kann schiefgehen). Aufpassen, dass nichts am Topf vorbei oder außen zur Warmhalteflamme runterläuft, das kann ungewollte und nicht ungefährliche Flammenbildung verursachen.
- Den Punsch vor dem Servieren kräftig umrühren.
- Wenn der Topf halb leer ist, ggf. die Orangenscheiben und Gewürze (zum Teil) entfernen, da sonst der letzte Rest zu intensiv aromatisiert wird.