

Feuerzangenbowle



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Brauner Rum	1 Flasche(n)
Zitronen	1 Stk.
Rotwein	2 Flasche(n)
Gewürznelken	2 Stk.
Apfelsinen	3 Stk.
Zuckerhut	1 Stk.

Zubereitung:

Den Rotwein in einen feuerfesten Topf gießen und den Saft der beiden Apfelsinen und der Zitrone sowie die Gewürznelken hinzufügen. Nun das Ganze erhitzen bis es dampft (nicht kochen).

Den Topf auf den Tisch stellen - am besten auf ein Stövchen - und die Feuerzange quer über den Topf legen. Darauf den Zuckerhut legen, diesen nun langsam mit Rum übergießen. Sie brauchen etwa ein Wasserglas voll Rum, bis sich der Zuckerhut richtig vollgesogen hat. Den Zuckerhut anzünden und brennen lassen, wobei der Zucker allmählich schmilzt und in den heißen Wein tropft.

Wenn die Flamme erlischt, gießen Sie etwas Rum nach, aber niemals direkt aus der Flasche, sondern mit einer Schöpfkelle. Sobald der Zucker geschmolzen ist, die Zange entfernen und die Bowle schön heiß servieren. Jetzt ist die Feuerzangenbowle feurig und kräftig, nicht übermäßig stark, aber ungemein anregend.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-699-Feuerzangenbowle.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at