Nah&Frisch

Markus Berger | Professional

Feuerzangenbowle

Griaß di Rezepte | Österreichisch | Weihnachten | Winter



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Die Orange in Scheiben schneiden. Die Schale der Zitrone möglichst am Stück dünn abschneiden, beides beiseitelegen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Rotwein in einem Topf erhitzen. Den gesamten Fruchtsaft durch ein Sieb gießen, zum Wein geben und miterhitzen (nicht kochen). Die Gewürze in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen. Die Weinmischung in einen Topf um-gießen und auf ein Stövchen stellen. Die Orangenscheiben in die Bowle geben und mit der Zitronenspirale verzieren. Eine Feuerzange mit dem Zuckerhut über den Bowletopf legen und den Zuckerhut mit etwas erwärmtem Rum beträufeln. Ein wenig Rum in eine Kelle geben, mit langem Streichholz anzünden und brennend über den Zuckerhut gießen. Restlichen Rum zunächst in die Kelle gie-ßen, dann über den brennenden Zuckerhut laufen lassen.

Zutaten

- 2 Liter Rotwein, z. B. Spätburgunder
- 500 ml Orangensaft
- 1 Orange, unbehandelt
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Zimtstange
- 6 Gewürznelken
- 4 Sternanis
- 1 Zuckerhut
- 350 ml Rum, 54 % vol.