

Feuerzangenbowle

Reste-Trinken von Sylvester am 24.02.2001
bei mir

FOTO

noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 3 Personen

1 unbehandelte Orange
1 unbehandelte Zitrone
2 l einfacher Rotwein
500 ml Orangensaft
1 Stange Zimt
6 Gewürznelken
4 Sternanis
1 Zuckerhut
35 c Rum (54%)

ZUBEREITUNG

1/2 Orange in Scheiben schneiden. Schale der Zitrone dünn abschneiden, beides beiseite legen.

Restliche Früchte auspressen.

Rotwein in einem Topf erhitzen. Gesamten Fruchtsaft durch ein Sieb gießen, zum Wein geben und erhitzen (nicht kochen). Gewürze in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen. Weinmischung in einen Topf umgießen, auf ein Recheaut stellen. Orangenscheiben in die Bowle geben, mit Zitronenspirale verzieren.

Feuerzange mit dem Zuckerhut über den Bowletopf legen und 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 gießen, dann über den brennenden Zuckerhut laufen lassen. (Die Rumflasche nie direkt an die offene Flamme halten!) Vor dem Servieren kräftig umrühren.

Na, ja trotz dieser ganzen Warnhinweise ist es mir beinahe gelungen, meinen Couchtisch und den darunter liegenden Teppich abzufackeln.

Et is noch allet juuht jejange....