

Feuerzangenbowle

Dieser warme Punsch ist ein echter Klassiker und schon die Zubereitung ein kleines Spektakel. Über den Rotweinpunsch wird ein Zuckerhut gelegt, der angezündet wird und in die Bowle tropft. Der Punsch ist perfekt geeignet für einen gemütlichen Winterabend.



Portionen: 6
Vorbereitung: 15 min
Zubereitung: 30 min
Zeit gesamt: 45 min
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für die Feuerzangenbowle:

- 3 Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Zimtstange
- 1 Gewürznelke
- 2 Sternanis
- 1 Kardamomkapsel
- 1 ½ l trockener Rotwein
- 150 ml Grand Marnier
- 1 Zuckerhut à 250 g
- 300 ml brauner Rum (min. 54 Vol.-%)

Besondere Utensilien:

- Optional: Teeei
- Optional: Bowleset
- Stövchen
- Zuckerzange
- Kaminstreichhölzer oder Feuerzeug
- Soßenkelle

Zubereitung:

- **Für die Feuerzangenbowle** die Zitrusfrüchte mit heißem Wasser gründlich waschen und abtrocknen.
- Von der Zitrone fünf Streifen der Schale abschälen.
- Eine Orange halbieren und in Scheiben schneiden.
- Restliche Orangen sowie die Zitrone auspressen.
- Zitronenschale und die restlichen Gewürze wahlweise in ein Tee-Ei füllen oder aber aus Musselin und Küchengarn ein Gewürzsäckchen binden.
- Orangen- und Zitronensaft, Rotwein sowie Grand Marnier in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. **Tipp:** In Aachen verwendet man statt des Orangenlikörs gerne Printenlikör.
- 15 Minuten durchziehen lassen, dann die Gewürze nach Belieben entfernen oder in der Bowle belassen.
- Bowletopf auf ein Stövchen stellen oder falls gewünscht in ein Feuerzangenbowleset umfüllen.
- Zuckerhut auf der Zuckerzange über dem Topf platzieren und mit Rum übergießen, bis er vollständig getränkt ist.
- Zuckerhut anzünden, dabei entsprechende Vorsicht walten lassen.
- Sobald die Flamme schwächelt, mit einer Soßenkelle vorsichtig mehr Rum über den Zuckerhut gießen. **Tipp:** Auf gar keinen Fall Rum aus der Flasche nachgießen, das kann zu gefährlichen Stichflammen führen. Es empfiehlt sich, zwischendurch zu probieren – es muss nicht der gesamte Zucker verwendet werden.
- Zuckerzange mit eventuellen Zuckerresten vom Topf nehmen und beiseitestellen.
- Orangenscheiben in die Feuerzangenbowle geben, gut umrühren und die Bowle heiß servieren – **Prost!**