

# Feuerzangenbowle

## Zutaten (für etwa 10-12 Personen):

- 2 l halbtrockener oder trockener Rotwein
- 400 ml hochprozentiger Rum
- 0,5 l Orangensaft
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Zuckerhut
- 1 Zimtstange
- 4 Gewürznelken
- 2 Sternanis

Eine Feuerzangenbowle macht Eindruck, die Zubereitung ähnelt aber der eines Glühweines mit Schuss. Wein und Orangensaft in einem Topf auf etwa 70 Grad erhitzen - nicht kochen.

Die Gewürznelken, die Zimtstange und den Sternanis in die heiße Flüssigkeit geben und ziehen lassen.

Wein-Saft-Mischung in ein feuerfestes Gefäß umgießen und auf ein Stövchen stellen. Die Orangen und die Zitrone in feine Scheiben schneiden und in die Bowle geben. Bitte achten Sie darauf, dass Sie Bio-Obst verwenden, denn die Schale von normalen Zitrusfrüchten ist mit Pestiziden belastet. Waschen Sie die Früchte auf jeden Fall mit heißem Wasser aus der Leitung ab.

Eine Feuerzange und den Zuckerhut über den Bowletopf legen. Eine Feuerzange ist von Vorteil, denn sie sorgt dafür, dass der Zuckerhut sicher liegt und der geschmolzene Zucker trotzdem ablaufen kann.

Den Zuckerhut langsam und vorsichtig mit so viel Rum übergießen, wie er aufsaugt. Danach ein wenig Rum in eine Kelle geben, anzünden und brennend über den Zuckerhut gießen. Den restlichen Rum später mit der Kelle über den brennenden Zuckerhut laufen lassen. Die Rumflasche nie direkt an die offene Flamme halten, das könnte gefährlich werden! Vor dem Servieren kräftig umrühren.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 29.12.2014

Koch/Köchin: Rainer Lemmer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)