MEIN GENUSS



Feuerzangen-Bowle



It’s a match!

It's christmas time! Gewürznelken sind ein Muss in der Weihnachtszeit!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst den Rotwein in einen großen Topf geben und zusammen mit allen Gewürzen auf mittlerer Stufe erhitzen.
2. In der Zwischenzeit die Orange und die Zitrone waschen. Die Orange in Scheiben schneiden und den Saft der Zitrone auspressen. Anschließend Orangenscheiben, Zitronen- und Orangensaft zum Rotwein geben und alles zusammen auf *maximal 70 Grad* erwärmen.
3. Die Weinmischung in einen Punschtopf geben und gegebenenfalls auf eine Warmhalte-Platte geben. Die Feuerzange über den Punschtopf platzieren und den Zuckerhut mittig platzieren. Den Rum mithilfe einer Schöpfkelle über den Zuckerhut geben, bis dieser vollständig in Alkohol getränkt ist.
4. Den Zuckerhut **vorsichtig anzünden** und **unter Beobachtung** abbrennen lassen. Sobald die Flamme schwächer wird, den Zuckerhut nochmals mit Rum begiesen. Der Vorgang wird solange wiederholt, bis der Zuckerhut abgebrannt ist.
5. Die Feuerzangenbowle vor dem Genießen gut umrühren. Die Bowle in Punschgläser geben und heiß servieren.

Zutaten

2 l trockener Rotwein
1 Zuckerhut
1 Flasche Rum (mindestens 54 % Alkohol)
500 ml Orangensaft
1 Orange
1 Zitrone
2 Zimtstangen
3 Sternanis
2 Gewürznelken

Sonstige Utensilien:

Punsch-Topf
Feuerzange

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 10.05.2027.