



Feuerzangenbowle

🕒 30–45 Min   

Zubereitung

- 1 Orangen und Zitronen mit heißem Wasser abwaschen und den Saft auspressen. Soll die Bowle besonders fruchtig schmecken, die Schale abreiben.
- 2 Rotwein in einen großen Topf füllen und den Orangen- sowie Zitronensaft hinzufügen. Die Punsch Gewürzmischung, Wacholder, Koriander, Sternanis und Piment ebenfalls zugeben.
- 3 Rotwein mit den Gewürzen bei mittlerer Hitze für 15 Minuten erhitzen, dabei aber nicht zum Kochen bringen.
- 4 Die Mischung für zwei Stunden ziehen lassen. Danach die Feuerzange auf den Topf legen und den Wiener Zuckerhut darüber anbringen.
- 5 Den Zuckerhut mit Rum vorsichtig nach und nach mit Rum übergießen. Danach anzünden und den Zucker vollständig schmelzen lassen. Am schönsten leuchtet die Flamme bei gedimmtem Licht.
- 6 Die Feuerzangenbowle gut umrühren, bei Bedarf abseihen und in hitzebeständigen Gläsern servieren.

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 l	Trockener Rotwein
4 Stk.	Bio Orangen
2 Stk.	Bio Zitronen
1 Stk.	Wiener Zuckerhut
200 ml	Rum mit 80 %
1 Pkg.	♦ Punsch Gewürzmischung
10 g	♦ Koriander ganz
6 g	♦ Wacholderbeeren ganz
10 g	♦ Neugewürz (Piment) ganz
2 Stk.	♦ Sternanis ganz
	Feuerzange als Halterung

