

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 gedimmten 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