

FEUERZANGENBOWLE

Zutaten für 8 Portionen

2,0 l	Rotwein, z.B. Spätburgunder
500 ml	Orangensaft
1	unbehandelte Orange
1	unbehandelte Zitrone
1	Stange Zimt
6	Gewürznelken
4	Stück Anis (Sternanis)
1	Zuckerhut
350 ml	Rum, 54%

Zubereitung

Die Orange in Scheiben schneiden. Schale der Zitrone dünn abschneiden, beides beiseitelegen. Restliche Zitrone auspressen.

Den Rotwein in einem Topf erhitzen. Gesamten Fruchtsaft durch ein Sieb gießen, zum Wein geben und erhitzen (nicht kochen). Gewürze in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen. Weinmischung in einen Topf umgießen, auf ein Stövchen stellen. Orangenscheiben in die Bowle geben, mit Zitronenspirale verzieren.

Eine Feuerzange mit dem Zuckerhut über den Bowletopf legen und mit etwas erwärmtem Rum beträufeln. Ein wenig Rum in eine Kelle geben, mit langem Streichholz anzünden und brennend über den Zuckerhut gießen. Restlichen Rum zunächst in die Kelle gießen, dann über den brennenden Zuckerhut laufen lassen. (Die Rumflasche nie direkt an die offene Flamme halten!) Vor dem Servieren kräftig umrühren.

Die Familie Beckröge wünscht guten Appetit