



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 begießen. 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 03.10.2025.