

Feuerzangenbowle

Der Stoff, aus dem Geschichten entstehen.

Die Feuerzangenbowle ist ein Punsch auf Rotweinbasis. Rum und ein Zuckerhut sind weitere Basiszutaten für den heißen Bowle-Klassiker. Der Klassiker ist eigentlich kein heißer Drink stattdessen trinkt man ihn kalt. Zu besonderer Berühmtheit kam die Feuerzangenbowle aufgrund des gleichnamigen Films in dem Heinz Rühmann die Hauptrolle spielte. Besonders beliebt ist die Feuerzangenbowle in der Adventszeit. Das winterliche Rezept, lässt sich aber nicht nur auf dem Weihnachtsmarkt genießen, auch zu Hause kann man den Drink ohne viel Zeitaufwand selbst nachmachen. Wie das schnell, einfach und mit Genussgarantie funktioniert zeigen wir euch in unserem Feuerzangenbowle Rezept.

Zutaten

- 1 Zuckerhut
- 3 Orangen
- 2 Zitronen
- 1 Zimtstange
- 6 Gewürznelken
- 1 0,75 Liter Flasche Jamaica Rum (über 70% Vol.)
- 3 Flaschen roter Bordeaux

Zubereitung

- In einen Kupferkessel den Rotwein, den Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone, die Schalen je 1 Orange und Zitrone, 1 Zimtstange und die Nelken erhitzen und auf einen Rechaud stellen. Es darf nicht kochen!
- Die Feuerzange über den Kessel legen, den Zuckerhut drauflegen und mit Rum tränken, dann anzünden
- Mit Hilfe einer Kelle ständig Rum auf den Zuckerhut nachgießen, bis der Zucker abgeschmolzen, also in den Wein getropft ist.
- Jetzt die Feuerzange, die Orangen- und Zitronenschalen sowie die Gewürze entfernen.
- Die Feuerzangenbowle heiß genießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/feuerzangenbowle/>