



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

1 Stk.	Orange
1 Stk.	Bio-Zitrone
500 ml	Orangensaft
2 l	Rotwein
2 Stangen	Zimtrinden
4 Stk.	Sternanis
2 Stk.	Gewürznelken
1 Stk.	Zuckerhut
375 ml	Rum (38 %)

Mein persönlicher Tipp

Etwas Lebkuchengewürz gibt dem Getränk einen besonderen Geschmack.



Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,
LK NÖ

Rotwein-Feuerzangenbowle



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Zitronen- und Orangeschale abreiben und den Saft auspressen. Fruchtsäfte mit dem Rotwein und den Gewürzen erhitzen.
- Den Zuckerhut auf eine Feuerzange legen und diesen mit heißem Rum beträufeln.
- Mit einem langen Streichholz den Zuckerhut anzünden.
- Den Rum langsam über den brennenden Zuckerhut nachgießen, bis sich dieser aufgelöst hat.
- Die Feuerzangenbowle umrühren und heiß in Gläser füllen.

Quellen:



Elisabeth Heidegger: *Privatrezept*