

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Feuerzangenbowle selber machen

Zutaten:

2 Stück(e) Bio-Orangen

1 Stück(e) Bio-Zitrone

2 Esslöffel Michelsen Tee (Winter- oder Früchtetee, Sorte nach Wahl)

300 ml kochendes Wasser zum Aufbrühen

1200 ml trockener Rotwein (z. B. Spätburgunder oder Dornfelder)

2 Stück(e) Zimtstangen

6 Stück(e) Nelken

2 Stück(e) Sternanis

250 g Zuckerhut

350 ml Rum

2 Esslöffel Gewürzzucker für den Glasrand

Zubereitungszeit: 35 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Zubereitung:

1.

- Früchte vorbereiten: 2 Bio-Orangen und 1 Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Orangenscheibe für den Glasrand beiseitelegen.
- Tee aufbrühen: 2 EL Michelsen Tee (Winter- oder Früchtetee, Sorte nach Wahl) mit 300 ml kochendes Wasser zum Aufbrühen übergießen und 10 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. Der Tee gibt der Bowle zusätzliche Würze und macht sie etwas milder.
- Glühwein ansetzen: 1.2 Liter trockener Rotwein (z. B. Spätburgunder oder Dornfelder), den aufgebrühten Tee, die Fruchtscheiben, 2 Zimtstangen, 6 Nelken und 2 Sternanis in einen großen Topf geben. Bei mittlerer Hitze auf ca. 70-80 °C erwärmen und 20 Minuten ziehen lassen. Der Wein darf nicht kochen, sonst verfliegt das Aroma und der Alkohol.
- Feuerzange aufbauen: Den Topf auf ein stabiles Rechaud stellen, die Feuerzange darüberlegen und den 250g Zuckerhut daraufsetzen. Brennbare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Zuckerhut anzünden: Den Zuckerhut mit ein wenig Rum aus einer Schöpfkelle langsam beträufeln und mit einem langen Streichholz oder Feuerzeug anzünden. Den restlichen Rum nach und nach löffelweise nachgießen, bis der Zucker vollständig in die Bowle getropft ist. Nie direkt aus der Flasche nachgießen.

- Gläser vorbereiten und servieren: Den Rand hitzefester Gläser mit der beiseitegelegten Orangenscheibe anfeuchten und in 2 tablespoons Michelsen Gewürzzucker für den Glasrand tauchen. Die Bowle umrühren, einfüllen und heiß servieren.

Sicherheit: Mit offenem Feuer vorsichtig umgehen, den Rum nie direkt aus der Flasche nachgießen, offene Haare zurückbinden und Kinder fernhalten. Die Süße kommt allein vom Zuckerhut; wer es süßer mag, rührt am Ende etwas Honig oder Zucker in die Bowle. Alkoholfreie Variante: Statt Wein und Rum kräftigen Früchtetee mit Traubensaft und denselben Gewürzen erhitzen, ohne Flamme.