Feuerzangenbowle



Feuerzangenbowle für 6 - 8 Personen

ca. 8 Stunden vor der eigentlichen Feuerzangenbowle:	
kupfernen Kessel	auf die Kochstelle stellen
2 bis 3 Flaschen (je 0,75 Liter) kräftigen, trockenen Rotwein, z.B.: Amselkeller, Dornfelder oder Spätburgunder (deswegen trockener Rotwein, da sonst durch den Zuckerhut die Feuerzangenbowle zu süß wird)	in den Topf gießen (Verhältnis: ca. 1,5 Liter Rotwein / 350ml Rum)
5 bis 8 Orangen, frisch gepresst (1 Zitrone frisch gepresst passt auch sehr gut dazu)	300ml bis 500ml O-Saft durch ein Sieb in den Topf gießen (alternative wäre, eine Orange und Zitrone in Scheiben schneiden und in die Bowle geben)
1 Beutel schwarzer Tee (z.B. Earl Grey gegen den Kater am nächsten Tag)	Einen großen Becher voll (nur 3 Minuten ziehen lassen) in den Topf gießen
5 Gewürznelken (optional 4 Sternanis auch noch dazu)	und
1 - 2 Stück Stangenzimt	in einem Teefilter für Teekannen geben und verschnüren
	hinzufügen und erhitzen, aber nicht kochen
	Den Teefilter mit den Gewürzen nach etwa 6 - 7 Stunden herausnehmen und den Topf immer mal wieder erwärmen, nicht zu stark erhitzen und schon gar nicht kochen lassen. Im Originalrezept läßt man die Bowle ca. 12 Stunden ziehen.

Jetzt beginnt die Feuerzangenbowle:	
Rechaud	Topf auf den Rechaud stellen
Feuerzange	über den Kessel legen
1 Zuckerhut 250 g	den Zuckerhut drauflegen,
	mit der Spitze zum geschlossenen Rand der Zange damit der schmelzende Zucker genau in die Bowle tropft
350ml (bei 2 Fl. Wein) bis 500ml (bei 3 Fl. Wein) hoch-prozentigen braunen Rum (mindestens 54 Vol.% Rum, brennt schön langsam, bei 73%- oder gar 80%tigen Rum vielleicht etwas mehr Rotwein nehmen, unter 50 Vol.% brennt es deutlich schlechter bis gar nicht)	Die Flasche Rum verschlossen in warmem Wasser temperieren. Den Zuckerhut mit erwärmtem Rum beträufeln, sodaß der Zuckerhut sich leicht mit einem langen Streichholz anzünden lässt.
	Sobald die Flamme zu verlöschen droht, immer wieder Rum mit einer langen Schöpfkelle nachgießen, damit die Flamme Nahrung bekommt, bis der Zucker restlos schmilzt und in den Wein tropft. Der flambierte Zucker gibt der Bowle das richtige Aroma. ***Niemals direkt den Rum aus der Flasche nachgießen, die Flasche brennt sonst wegen des hochprozentigen Alkohols lichterloh. Immer nur die Kelle zum Nachgießen verwenden!***
	Feuerzange entfernen
Bowle heiß in feuerfesten Gläsern servieren.	

Rechaud



Kupferkessel



Feuerzange



Zuckerhut



Feuerfeste Gläser…



Schöpfkelle mit langem Stiel





Feuerzangenbowle

