

LOOSLI



EVI'S FEUERZANGENBOWLE

EVI'S FEUER- ZANGENBOWLE



ZUTATEN

Je 2 unbehandelte Bio-Orange und Zitrone
2l Rotwein nach Wahl
Stange Zimt
Sternanis
Nelken
Weitere Gewürze möglich: geschälter Kardamon, getrocknete Orangeschale, geriebener frischer Ingwer etc.
250gr Zuckerwürfel (oder Zuckerhut, wenn verfügbar)
2dl Rum (ca. 40 Vol. %)

SO WIRD'S GEMACHT

Unbehandelte Orange und Zitrone heiß waschen. 1/2 Orange/Zitrone in Scheiben schneiden. Schale fein abschneiden/raffeln. Restliche Früchte auspressen..
Rotwein in einem Topf erhitzen (nicht kochen). Fruchtsaft und Gewürze hinzugeben und in der heißen Flüssigkeit ca. 20min ziehen lassen.
Weinmischung sieben und in den Topf (oder Bowlenbehälter) umgießen. Edelstahlraffel mit Würfelzucker-Pyramide auf den Topf legen.
Zucker-Pyramide mit etwas erwärmtem Rum beträufeln. Wenig Rum in eine Kelle geben und anzünden, brennend über den Zucker giessen.
Restlichen Rum zunächst in die Kelle gießen, dann über den brennenden Zucker laufen lassen. (Nie mit der Rumflasche direkt an die offene Flamme gehen!)
Orangenscheiben in die Bowle geben. Vorher kräftig umrühren.