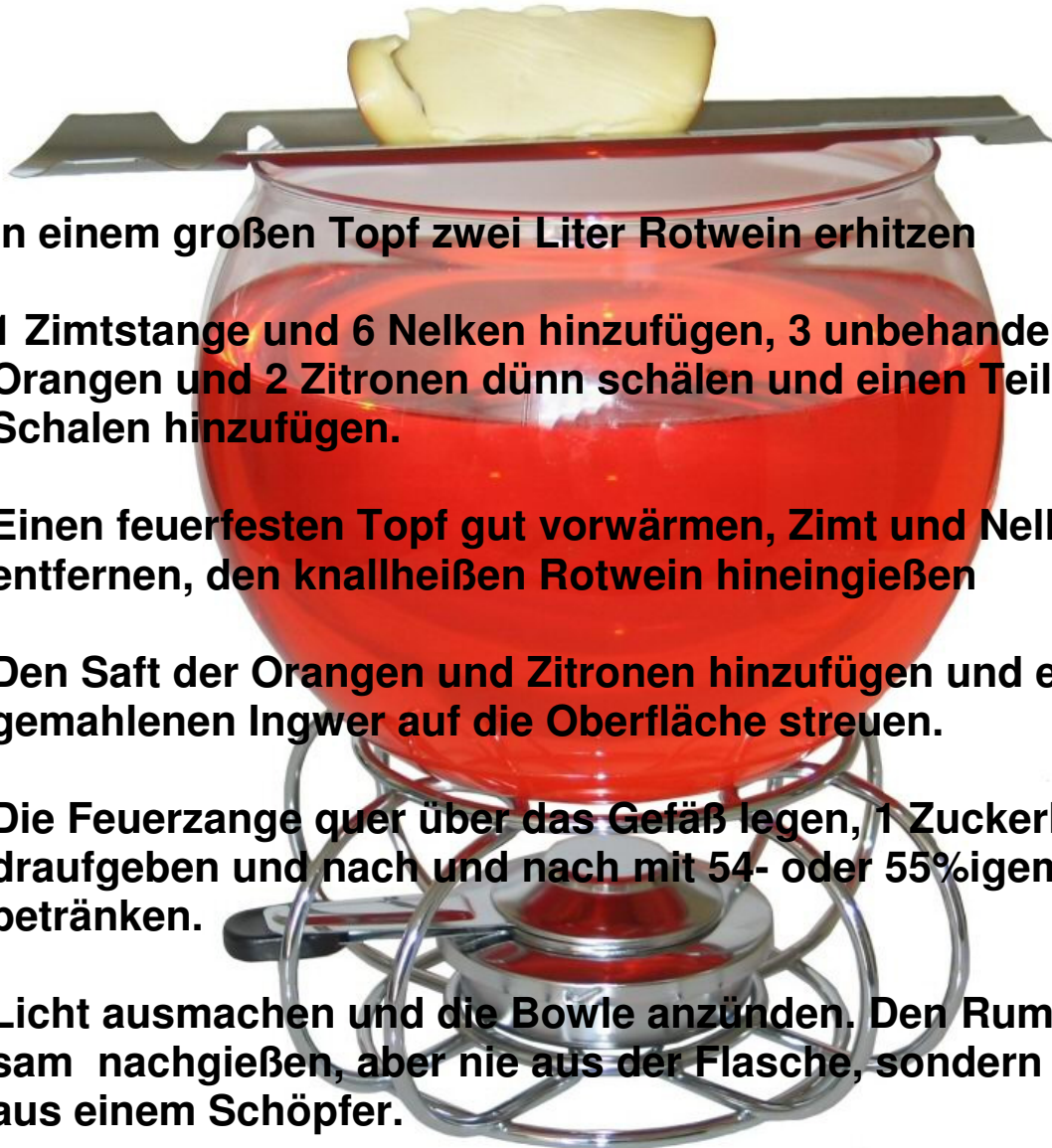


Meine Feuerzangenbowle



In einem großen Topf zwei Liter Rotwein erhitzen

1 Zimtstange und 6 Nelken hinzufügen, 3 unbehandelte Orangen und 2 Zitronen dünn schälen und einen Teil der Schalen hinzufügen.

Einen feuerfesten Topf gut vorwärmen, Zimt und Nelken entfernen, den knallheißen Rotwein hineingießen

Den Saft der Orangen und Zitronen hinzufügen und etwas gemahlene Ingwer auf die Oberfläche streuen.

Die Feuerzange quer über das Gefäß legen, 1 Zuckerhut draufgeben und nach und nach mit 54- oder 55%igem Rum betränken.

Licht ausmachen und die Bowle anzünden. Den Rum langsam nachgießen, aber nie aus der Flasche, sondern immer aus einem Schöpfer.

Zum Schluss tanzen nur noch kleine blaue Flämmchen auf der Oberfläche.

Als Wein empfehle ich Ihnen einen halbtrockenen Portugieser Rotwein aus Rheinhessen. Die Flasche (1 Liter) zu EUR 4,40 ist bei mir erhältlich.