
Feuerzangen-Bowle

Für 8 Personen

Die Zubereitung der Feuerzangen-Bowle ist — im Gegensatz zu ihrem Ruf — einfach, aber äusserst wirkungsvoll.

3 l Rotwein

1 Zitrone, 3 Orangen

1 Zimtstengel, 4 Nelken

ca. 3 dl brauner Rum

1 Zuckerhut

Den Wein in die Pfanne geben. Die Zitrone sowie eine der Orangen möglichst dünn abschälen (nur das Gelbe beziehungsweise das Orange; die weisse Haut ist bitter und kann eine Bowle verderben!). Die Schalenstücke, den Zimtstengel sowie die Nelken beifügen. Die Zitrone und alle Orangen auspressen und den Saft zum Wein geben. Alles erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Pfanne auf ein Rechaud stellen und die Bowle warmhalten.

Den Zuckerhut auf eine metallene Zange (z. B. Spaghettizange oder eine spezielle Zuckerhut-zange) legen und über der Pfanne sorgfältig mit dem Rum tränken. Am besten geschieht dies mit Hilfe einer Kelle. Darauf achten, dass möglichst wenig Rum in die Bowle tropft.

Und nun kommt der grosse Augenblick: Man löscht alle Lichter und zündet den Zucker an. Durch die Hitze löst sich der Zucker allmählich und tropft brennend in die Bowle. Wenn die Flamme auf dem Zuckerhut kleiner wird, giesst man Rum nach. Dabei aber vorsichtig vorgehen, vor allem nie Rum direkt aus der Flasche auf den brennenden Zucker giessen. Die Flamme könnte in die Flasche gehen und dadurch die Flasche in der Hand explodieren.

Wenn der Zucker verbrannt ist, rührt man die Bowle um und serviert sie dampfend heiss.