

Die Do-it-yourself-Feuerzangenbowle

Da nicht jeder das technische Zubehör für eine Feuerzangenbowle zuhause hat, habe ich ein wenig experimentiert und ein Rezept ausgearbeitet, das dem Geschmack einer Original Ostmark-Feuerzangenbowle recht nahe kommt, jedoch in einem einfachen Edelstahlkochtopf auf dem heimischen (nicht „heinisch’schen“!) Herd fabriziert werden kann.

Hier zunächst einmal die Zutaten – die Mengen sind natürlich skalierbar: H

- ☞ 0,7l trockener Rotwein (süß wird das Ganze schließlich durch den karamellisierten Zucker)
- ☞ 100 ml Rum (bei einer „richtigen“ Feuerzangenbowle mit Zuckerhut muss es mindestens der 56%-ige sein – sonst brennt er nicht, bei dieser „Kochtopfvariante“ reicht auch einer mit weniger „Umdrehungen“).
- ☞ 80-100 g Zucker (weißer Zucker ist völlig ok, wer braunen Zucker daheim hat, kann natürlich auch diesen nehmen; er schmeckt von Haus aus etwas „karamelliger“ und weniger süß; die Zuckermenge würde ich vom Rotwein abhängig machen)
- ☞ Saft von 3 Orangen (frisch gepresst)
- ☞ Saft von einer halben Zitrone (frisch gepresst)
- ☞ 2 Messerspitzen Zimt oder 1 Zimtstange
- ☞ 3 Gewürznelken
- ☞ Wer sie daheim hat, kann optional eine Kardamomkapsel (etwas angedrückt) dazugeben.
- ☞ Sternanis würde ich bei diesen Mengenverhältnissen weglassen, da er sehr schnell unangenehm vor-schmeckt: Auf dem Ostmarkhaus nehme ich für rd. 25 Liter Wein gerade einmal 2 Stück! Wer also gar nicht davon lassen will: ¼ Sternanis ist mehr als reichlich.

Jetzt geht es los:

Zunächst den Zucker in einem Kochtopf (am besten Edelstahl) auf höchster Stufe hellbraun karamellisieren lassen. (Hier muss man wirklich daneben stehen bleiben, da nur Sekunden zwischen gut und zu dunkel und damit bitter liegen! Bei der Verwendung von braunem Zucker ist dies noch etwas heikler.) Wenn dieser eine hellbraune Farbe erreicht hat, sofort mit dem Rum ablöschen und etwas von dem Rotwein dazugeben um das erstarrte Karamell aufzulösen. Den restlichen Rotwein und die Gewürze hinzugeben. Sanft auf Trinktemperatur bringen (nicht kochen lassen, sonst verfliegt der ganze schöne Alkohol...). Kurz vor dem Servieren noch den Orangen- und Zitronensaft dazu gießen.

In Punschgläser oder Ostmark!-Glühweintassen füllen und servieren. Wer seinen Gästen etwas Gutes tun will, fährt (wie bei einem Negroni) vor dem Ausfüllen noch am Tassen-/Gläserrand mit einer Orangenzeste entlang um das Geschmackserlebnis olfaktorisch noch zu verstärken. –

Möge die Übung gelingen,

„Wohl bekomm’s!“

und bis Samstag!

Euer

Stefan Heinisch % Nafets Ost! Ndm! Gbg! Walth!

