



Zutaten für ca. 6 Personen

2 Liter	Rotwein, z.B. Spätburgunder
500 ml	Orangensaft
1	Orange(n), unbehandelt
1	Zitrone(n), unbehandelt
1 Stange	Zimt
6	Gewürznelken
4	Sternanis
1	Zuckerhut
350 ml	Rum, 54%

Was man sonst noch braucht: Einen Punsch- oder Bowletopf, eine Feuerzange

Zubereitung

Die Orange in Scheiben schneiden. Die Schale der Zitrone dünn abschneiden, beides beiseitelegen. Den Saft der Früchte auspressen.

Den Rotwein in einem Topf erhitzen. Den gesamten Fruchtsaft durch ein Sieb gießen, zum Wein geben und mit erhitzen (nicht kochen). Die Gewürze zugeben und ziehen lassen.

Die Weinmischung in den Punschtopf umgießen und auf ein Stövchen stellen. Die Orangenscheiben in die Bowle geben und mit der Zitronenspirale verzieren.

Eine Feuerzange mit dem Zuckerhut über den Punschtopf legen und den Zuckerhut mit etwas erwärmtem Rum beträufeln. Ein bisschen Rum in eine Kelle geben, mit einem (langen) Streichholz anzünden und brennend über den Zuckerhut gießen. Restlichen Rum zunächst in die Kelle gießen, dann über den brennenden Zuckerhut laufen lassen. Achtung: Die Rumflasche nie direkt an die offene Flamme halten – das Prinzip wäre das gleiche wie beim Molotowcocktail.

Vor dem Servieren kräftig umrühren.

Das Lieblingsrezept von Rene Pfeiffer

„Bei weihnachtlichen Getränken denkt man bei meinem Namen direkt nur an eines: an die Feuerzangenbowle. Wärmt von innen und macht glücklich.“

Als Leiter des ONE / NEXUS Supports dreht sich bei mir alles darum, unseren Kunden den besten Service zu bieten. Das bedeutet vor allem: Ein offenes Ohr für unsere Kunden, einheitliche Supportprozesse und ein starkes Team!“

