

Die Feuerzangenbowle

Gespeichert von ralph am Mi., 02/04/2015 - 10:20

[Kochen am Lagerfeuer - Feuerzangenbowle - Jurtenland](#) [1]

Video of Kochen am Lagerfeuer - Feuerzangenbowle - Jurtenland

Die Feuerzangenbowle mit Heinz Rühmann lockt auch in der Jurte am Lagerfeuer. Das Rezept ist eigentlich ganz einfach. Du brauchst einen guten Rotwein, eine Orange, einen Zuckerhut und etwas Rum (mind. 54 %, weniger brennt nicht) dazu.

Der Rotwein kommt im Topf aufs Feuer und wird sanft erhitzt, aber nicht aufgekocht. Die Orange schneidest du in Scheiben und legst sie in den Rotwein. Als Gewürze kommen Zimt, Nelken und Sternanis hinzu.

Der Zuckerhut liegt auf einer Feuerzange, oder irgendeinem anderen passenden Blech auf dem Topf und wird vorsichtig mit Rum getränkt. Angezündet tropft der Zucker langsam in den Topf. Je langsamer, desto besser.

Fertig... lass es dir schmecken...

Tags: [kochen](#) [2]
[video](#) [3]
[kochstudio](#) [4]
[feuerzangenbowle](#) [5]

Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen! Kohte und Jurte (c) 2006 - 2016 Ralph Fröhlich
Besuche unsere weiteren Angebote [petromax.cooking](#) * [kistenladen.de](#) * [scoutladen.de](#) * [troyerladen.de](#)

Quell-URL: <https://www.jurtenland.de/content/die-feuerzangenbowle>

Links

[1] <https://www.jurtenland.de/files/kochen-am-lagerfeuer-feuerzangenbowle-jurtenland>
[2] <https://www.jurtenland.de/category/tagskochen>
[3] <https://www.jurtenland.de/category/tagsvideo>
[4] <https://www.jurtenland.de/category/tagskochstudio>
[5] <https://www.jurtenland.de/category/tagfeuerzangenbowle>