

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 22. Dezember 2020▪  
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Cornelia Poletto

**Feuerzangenbowle alla Poletto**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Bowle:**

- 2 Orangen
- 2 Zitronen
- 6 Kumquats
- 1 Stück Ingwer (ca. 6 cm)
- 3 Flaschen trockener Rotwein (à 0,75l)
- 1 Bund Zitronenthymian
- 2 Zimtstangen
- 1 TL Nelken
- 1 TL Piment
- 3 Sternanis
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Kardamom
- 1 Zuckerhut
- 500 ml Rum (über 50 % vol.)
- 200 ml Amaretto

Die Orangen und Zitronen waschen, trockenreiben und mit einem Sparschäler schälen. Die Zesten beiseitelegen. Orangen und Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Kumquats waschen und trockenreiben. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Alles in einen Topf geben.

Rotwein mit in den Topf geben und erhitzen (nicht kochen!). Zitronenthymian abrausen, trockenwedeln und zusammen mit Zimtstangen, Nelken, Piment, Sternanis, Koriandersamen, Wacholderbeeren und Kardamom zugeben und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, einen Deckel darauf geben und nach Geschmack ziehen lassen. Die Mischung erneut erhitzen (nicht kochen!) und durch ein feines Sieb in ein Bowlengefäß umfüllen. Die Feuerzange über die Bowle legen, den Zuckerhut darauflegen und mit Rum tränken. Den Zuckerhut mit einem Streichholz anzünden und vollständig schmelzen lassen. Bei Bedarf etwas Rum mit einer Kelle nachgießen. Die Feuerzange abnehmen und das Rechaud anzünden. Die Feuerzangenbowle gründlich umrühren und mit dem Amaretto abschmecken.

Die Feuerzangenbowle heiß servieren.