



Mare Rezepte: Aus Captain Cooks Kombüse

Feuerzangenbowle - der ultimative "Eisbrecher"

Ist ja wohl was Wahres dran am Klimawandel. Und im Sommer reden wir dann auch mal über die einzige Maßnahme dagegen, die echte Chancen hat, auch wirklich ergriffen zu werden: Erfrischungsgetränke. Aber ein paar Jahre haben wir wohl noch Zeit, uns kalte Füße, tiefende Nasen und - jedenfalls einige von uns - gefrorene Bärte zu holen. Deshalb heute das Nächstliegende: heiße Getränke gegen eisige Tage.

Im Prinzip ist die Sache einfach: Da gibt es erstmal Grog und Glühwein. Grog ist heißes Wasser mit Rum, Glühwein ist heißer Rotwein. Und die Kreuzung aus beiden ist der Eisbrecher: heißer Rotwein mit Rum. Natürlich wird auch ein bisschen gewürzt. Mit Nelken, Zimt, Zitronensaft oder -schale und mehr oder weniger Zucker im Falle von Glühwein und Eisbrecher und nur mit Zucker beim Grog - wobei ich immer schon fand, ein bisschen Zitronenschale oder ein Tropfen Saft ist auch im Grog nicht verkehrt.

Der ultimative Eisbrecher ist natürlich die Mutter aller heißen Duhn-Macher: Die Feuerzangenbowle. Die Wirkung kennt nach dem Film mit Heinz Rühmann ja jeder: Man wacht am nächsten Morgen auf und muss zur Schule. Aber denken Sie nicht an morgen, das Leben ist heute! Und heute müssen Sie die Bowle erstmal machen.

Zutaten:

- * Rum
 - * einen Zuckerhut
 - * 2 oder 3 Flaschen Rotwein (eine eher kräftige Sorte)
 - * sodann zwei Zimtstangen
 - * ungefähr fünf Nelken
 - * 2 Orangen und
 - * eine Zitrone
- (beide unbehandelt und mit Schale in dünne Scheiben geschnitten)

Zubereitung:

Das müssen Sie jetzt zusammen auf dem Herd erhitzen, aber nicht kochen. Den heißen Rotwein gießen Sie durch ein Sieb in einen schönen Topf und stellen den auf ein Stövchen auf dem Tisch.

Jetzt legen Sie die Designerfeuerzange für 69,90 aus dem schicken Katalog quer über den Topf (sie können aber auch einen feuerfesten Drahtrost nehmen, geht genau so gut), darauf tun Sie den Zuckerhut, und jetzt kommt das, worauf die Mannschaft sich schon die ganze Zeit freut: Rum! Und zwar der mit 54 Prozent, damit er auch brennt.

Das Folgende passiert vor Publikum: etwas Rum auf den Zucker träufeln - darüber keine tiefen Hängelampen oder Frisuren von Hobbyköchen - und dann anzünden. Also den Zuckerhut jetzt. Brennt mit unten blauer, oben gelber Flamme. Licht aus, Gäste beeindruckt. Licht wieder an: Rum nachgießen ... aber Achtung, ab sofort nur noch in kleinen Portionen aus einer Metallkelle, nicht aus der Flasche, sonst Molotow"!

Und das war´s eigentlich. Wenn der karamellisierte Zucker in der Bowle gelandet ist, trinken! Halten Sie Material für einen zweiten Ansatz bereit. Aber übertreiben Sie´s nicht, denn Sie wissen ja: Am nächsten Morgen könnte eine Klassenarbeit auf Sie warten!

Punsch-Getränke passen außer zu kaltem Wetter auch zu allerlei erfreulichen Anlässen:

Wilhelm Busch: Tobias Knopp - Abenteuer eines Junggesellen

Sauerbrot, der fröhlich lacht,
Hat sich einen Punsch gemacht.
"Heißa!!" - rufet Sauerbrot -
"Heißa! meine Frau ist tot!!

Hier in diesem Seitenzimmer
Ruhet sie bei Kerzenschimmer.
Heute stört sie uns nicht mehr,
Also, Alter, setz dich her,

Nimm das Glas und stoße an,
Werde niemals Ehemann,
Denn als solcher, kann man sagen,
Muß man viel Verdruß ertragen.

[Autor: Hans -Helge Ott]