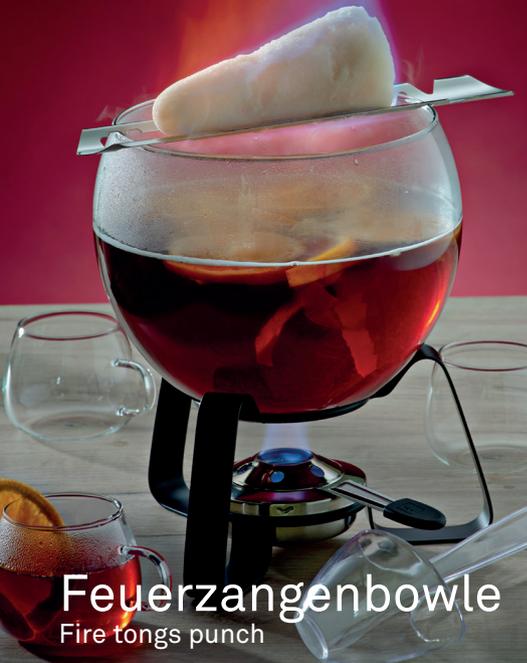


kela⁺

RECIPES

REZEPTE



FEUERZANGENBOWLE ODER WINTERPUNSCH?

Egal, auf alle Fälle lecker und gehaltvoll!

D

Der legendäre Name Feuerzangenbowle bezeichnet ein alkoholisches Heißgetränk auf Rot- oder Fruchtweinbasis, das mit Rum und Zucker flambiert wird. Somit ist die Bezeichnung Bowle eigentlich nicht richtig, denn die Feuerzangenbowle ist keine Bowle, sondern eigentlich ein Punsch.

Eine Bowle wird normalerweise kalt genossen, ein Punsch wird jedoch heiß serviert und getrunken. Der heiße Punsch ist in der kalten Jahreszeit und auch an Weihnachten oder Silvester sehr beliebt. Mancherorts wird diese heiße Bowle, wie auch der nicht ganz so edle Glühwein, gerne auch „Krumbambuli“ genannt, obwohl nur durch die Farbe eine Ähnlichkeit zu dem Wacholderbrand besteht. Studenten im 18. Jahrhundert sangen angeblich gerne ein gleichnamiges Lied mit stolzen 102 Versen während der Zubereitung.

Ihren Namen bekam die Feuerzangenbowle von der früher in jedem Haushalt vorkommenden Feuerzange. Bereits in der Antike wurde Feuerzangenbowle hergestellt, auch wenn das Rezept sicher etwas anders gewesen sein wird. Im Römischen Reich war man einfallsreich und holte damit nicht nur glühende Kohlen aus dem Feuer, sondern nutzte sie auch, um auf ihr den brennenden Zuckerhut zu drapieren.

Die Feuerzangenbowle sorgte zu mancher Zeit für Furore: Im Mittelalter wurde der Brauch als Sektenkult und heidnischer Brauch verurteilt, weil der Konsum der Feuerzangenbowle massiv anstieg. Damals unterstellte die katholische Kirche, dass bei der Zubereitung Tiere geopfert würden. Und sie entsandte Exorzisten zur Austreibung der bösen Feuerzangengeister.

Ebenfalls gibt es Überlieferungen aus dem Römischen Reich: Laut Julius Cäsars Werk „De Bellum Gallico“ soll es ein gallisches Dorf gegeben haben, welches sich römischen Soldaten unter dem Einfluss der Zuckerhut-Bowle entgegenstellte. Ihr Anführer und Trankbrauer war ein „Magier“, der sich Miraculix nannte.



Die klassische *Feuerzangen* Bowle

oder Winterpunsch



ZUTATEN:

- 3 Flaschen trockenen Rotwein (0,75 l)
- ½ Flasche Rum (mindestens 54 Vol.-%)
- 3 unbehandelte Orangen
- 1 unbehandelte Zitrone
- Gewürznelken, Zimtstangen oder aufgeschlitzte Vanilleschote (je nach Geschmack)
- 1 Zuckerhut

ZUBEREITUNG:

Die Zitrusfrüchte waschen, die Schale der Zitrone spiralförmig abschälen und eine Orange in Scheiben schneiden. Den Saft der beiden anderen Orangen und der Zitrone auspressen.

Gewürze in eine Tee-/Gewürzkugel¹ legen. Das Ganze zusammen mit dem Rotwein sowie dem ausgepressten Saft in einen Kochtopf füllen und langsam erhitzen (nicht aufkochen lassen).

Zitronenschalen und Orangenscheiben dazugeben.

Danach in die hitzebeständige Glasbowle umfüllen und auf das Rechaud stellen. Den Pastenbrenner anzünden.

Zuckerhut auf die Feuerzange legen, gut mit Rum durchtränken und ebenfalls anzünden.

Den Rum mit einem Metalllöffel vorsichtig nachgießen, bis der brennende Zuckerhut geschmolzen ist. Rum nie direkt aus der Flasche nachgießen!

Umrühren und in Bowlegläser füllen.

ALTERNATIV:

Eine Flasche Rotwein davon kann auch mit ½ l kräftigem Schwarztee und zusätzlich mit jeweils 4 cl Orangen- und Mandellikör ersetzt werden.

¹ Tee-/Gewürzkugel bei kela unter der Art.-Nr. 11304 erhältlich

Weißer Feuerzangen

Bowle

mal anders

D

ZUTATEN:

- 4 Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone
- 1-2 Bio-Limetten
- 350 ml Rum (mindestens 54 Vol.-%)
- 4 Flaschen trockener Weißwein (0,75 l)
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 4 Nelken
- 1 Zuckerhut

ZUBEREITUNG:

Die Zitrusfrüchte heiß waschen und die Hälfte davon in Scheiben schneiden. Kerne ggf. entfernen. Die andere Hälfte auspressen und das Fruchtfleisch absieben.

Die verschlossene Rumflasche in warmem Wasser temperieren. Weißwein und Saft, Zitrusseiben und Gewürze in einem Topf erhitzen – aber nicht kochen.

Zuckerhut auf einer Feuerzange über den Topf legen, vollständig mit Rum tränken und sofort anzünden.

Sobald die Flamme zu verlöschen droht, mit einer Metallkelle oder einem -löffel Rum nachgießen.

Nachdem der ganze Zuckerhut in den Wein getropft ist, die Zange vom Topf nehmen und Zitrusseiben und Gewürze entfernen.

Feuerzangenbowle heiß servieren.

ALTERNATIV:

Statt 4 Orangen können auch 2 Orangen und 3 -4 Mandarinen verwendet werden.



Asiatische

Feuerzangen

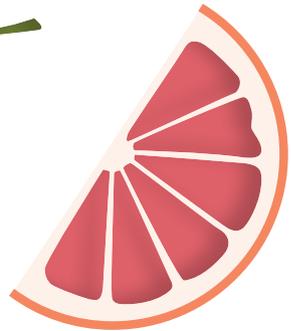
Bowle

Fernöstliche Variante



ZUTATEN:

- 8 EL Zitronengras- und/oder Zitronenschalentees
- 1,25 L kochendes Wasser
- 3 Stangen frisches Zitronengras
- 5 - 7 Kumquats
- 1 reife Sternfrucht bzw. Karambole
- 2 rosa Grapefruits
- 10 Sternanis
- 1 Zuckerhut
- ¼ L Rum (mindestens 54 Vol.-%)
- 1,5 L Fruchtsaft (Orange/Ananas/Grapefruit)



ZUBEREITUNG:

Tee mit 1,25 Litern sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und 8-10 Minuten ziehen lassen. Die äußeren Blätter vom Zitronengras entfernen, die Enden abschneiden und das Gras schräg in Stücke schneiden.

Kumquats und Sternfrucht waschen, in Scheiben schneiden. Grapefruits gut abschälen, so dass die Schale und die weiße Haut ganz entfernt ist. Fruchtfleisch mundgerecht klein schneiden. Tee mit Zitronengras, Kumquats, Sternfrucht, Grapefruits und Sternanis in das Feuerzangen-Bowlegefäß geben.

Zuckerhut auf die Feuerzange legen, gut mit Rum tränken und anzünden. Mit einer Kelle oder einem Löffel aus Metall Rum nach Bedarf nachgießen, bis sich der gesamte Zuckerhut aufgelöst hat und in die Bowle getropft ist. Achtung: Den Rum niemals direkt aus der Flasche nachgießen! Umrühren und heiß servieren.

ALTERNATIV:

8 Beutel Grüntee Zitrone verwenden. Wasser aufkochen, etwas abkühlen lassen und Teebeutel damit übergießen.

SOMMERBOWLE MIT ODER OHNE ALKOHOL

Prickelnd und erfrischend für heiße Sommertage



Der Begriff "Bowle" geht auf den altenglischen Ausdruck "bolla" zurück, der eine Schale bezeichnete. Daraus entwickelte sich im 18. Jahrhundert der Begriff "bowl", der eigentlich "Napf" oder "Schüssel" bedeutet. Ab 1850 wurde dieser Name auch dem in diesem Gefäß enthaltene Getränk gegeben.

Der erste Nachweis einer Bowle findet sich im Jahr 1417 in einem Buch aus der Klosterbibliothek zu Fulda. Dort wird ein Getränk beschrieben, das aus Wein, Honig, Rosenblüten und Fichtennadeln gemixt und in einem bowleähnlichen Gefäß serviert wurde.

Die **Maibowle** war 1950 bis 1970 eines der bekanntesten und beliebtesten Partygetränke. Sie wurde früher in Klöstern zur Stärkung von Leber und Herz verabreicht und enthielt zusätzlich noch Blätter der Gundelrebe und schwarzen Johannisbeere.

Als **Kalte Ente** bezeichnet man eine Bowle, deren Hauptbestandteile Wein und Sekt mit Zitrone, Zitronenmelisse und Vanille sind. Dazu gibt man Eiswürfel und serviert sie eiskalt. Diese Bowle ist relativ bekömmlich, da sie ohne Spirituosen zubereitet wird.

Es heißt, der letzte Kurfürst und Erzbischof von Trier, Clemens Wenzeslaus von Sachsen, soll das Getränk erfunden haben. Denn er wünschte sich nach einem Gastmahl statt des heißen Mokkas, der damals üblich war, ein "kaltes Ende" des Mahls. So ließ er Rhein- und Moselwein mit Champagner zusammenmischen und mit Zitrone und Zitronenmelisse würzen. Aus dem "Kalten

Ende" wurde dann durch Verballhornung die "Kalte Ente".

Der Besitzer der Pontchartrain Wine Cellars in Detroit, Harold Borgmann, entwickelte 1937 daraus in den USA die "**Cold Duck**". Um den kalifornischen Rotwein mit einzubringen, ersetzte er den Weißwein durch diesen.

Eddie Harris, ein US-amerikanischer Jazzmusiker, brachte 1969 den Titel "Cold Duck Time" heraus.

Tipps:

Die Qualität der Bowle hängt, wie bei den Soßen auch, von der Qualität von Wein und Sekt ab.

Die Früchte müssen reif und frisch sein und dürfen nicht zerdrückt werden. Sie können auch vorab mit etwas Zucker bestreut oder in Traubenlikör mariniert werden. Das bringt das Frucht- aroma besonders zur Geltung.

Bowle wird eisgekühlt serviert, die ideale Temperatur liegt bei 6-8 °C.

Das Verlängern der Bowle ist nicht ratsam, denn der Geschmack lässt dann sehr zu wünschen übrig.



Leichte Sommer Bowle

mit und ohne Alkohol

D

ZUTATEN:

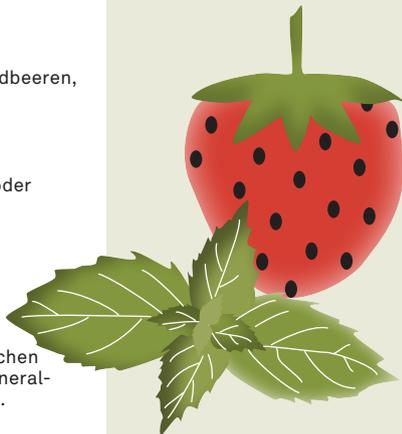
¾ Liter Orangensaft, gerne frisch gepresst
750 g frische Erdbeeren oder alternativ jeweils 250 g Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren je nach Vorliebe
1 unbehandelte Bio-Zitrone
2 Zweige Zitronenmelisse
¾ Liter eisgekühltes Mineralwasser
1,5 Liter eisgekühlter Sekt oder Prosecco, wahlweise mit oder ohne Alkohol
Eiswürfel aus Orangensaft

ZUBEREITUNG:

Früchte waschen, große Erdbeeren halbieren oder vierteln. Die Früchte in das Bowlegefäß geben.
Die Zitrone gut abwaschen und in dünne Scheiben schneiden, mit den abgezapften und gewaschenen Zitronenmelisseblättchen zu den Früchten geben. Vor dem Servieren das eisgekühlte Mineralwasser, den Orangensaft und anschließend den Sekt zugeben. Vorbereitete Orangensaftwürfel in die Bowle geben.

ALTERNATIV:

Statt Orangensaft zuzugeben, einen Tetrapack Orangensaft oder anderen Fruchtsaft im Gefrierschrank einfrieren, Verpackung dann entfernen und kurz vor dem Servieren in das Bowlegefäß stellen, so dass der "Obelisk" oben herauschaut.
Statt Eiswürfel aus Orangensaft: In normale Eiswürfel können auch vor dem Einfrieren Zitronen- oder Limonenschnitze, Heidelbeeren oder Himbeeren gesteckt werden.



Erfrischende

Wassermelonen

Bowle

süß oder erfrischend



ZUTATEN:

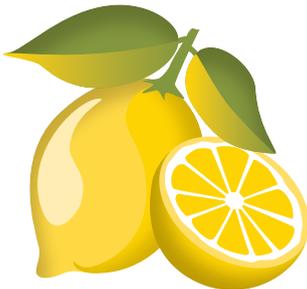
½	mittelgroße Wassermelone, möglichst kernlos
2 EL	Zucker (kann auch weggelassen werden)
1	Bio-Zitrone
½ Flasche	Wodka
2 Zweige	Minze und/oder Zitronenmelisse je nach Geschmack
½ Flasche	Weißwein
½ Liter	Erdbeersaft
½ Liter	Zitronenlimonade
½ Liter	Zitronen-Sorbet
1 Flasche	Prosecco
Eiswürfel und Mineralwasser je nach Geschmack	

ZUBEREITUNG:

Die Wassermelone in 2 cm große Würfel schneiden und ggf. Kerne entfernen. Zucker und Zitronensaft darüber geben und in einem großen Topf 3 Stunden zusammen mit dem Wodka und den Minzzweigen ziehen lassen. Wein, Erdbeersaft, Limonade, Prosecco und Zitronen-sorbet kurz vor dem Servieren zur Bowle geben. Mineralwasser und Eiswürfel nach Belieben dazu geben.

ALTERNATIV:

Als alkoholfreie Variante alkoholfreien Wein und Prosecco verwenden. Wodka weglassen und statt dessen 1 Liter Zitronen-Limonade verwenden. Dazu frisch gepressten Zitronensaft geben.



FIRE TONGS PUNCH OR WINTER PUNCH?

Whichever, both are delicious and flavorsome!

The legendary name "fire tongs punch" refers to a hot alcoholic drink based on red or fruit wine, which is flambéed with rum and sugar. The term "Bohle" used in German for a cold punch is actually not correct because the fire tongs punch is actually a hot punch.

A punch can be enjoyed cold, but also served and drunk hot. A hot punch is very popular in the cold winter months and also at Christmas or on New year's Eve. In some places, this hot punch, like the not quite so fine mulled wine, is also known as "Krumbambula". It is said that students in the 18th century liked to sing a song of the same name with an impressive 102 verses while preparing it.

The fire tongs punch got its name from the fire tongs that used to be found in every household. The fire tongs punch was made in ancient times, although the recipe would have been quite different. In the Roman Empire, they were imaginative, not only fetching glowing coals out of the fire, but also using them to drape the burning sugar loaf on them.

The fire tongs punch caused a furore at times: In the Middle Ages, the custom was condemned as a cult and pagan ritual because the consumption of the fire tongs punch massively increased. At that time, the Catholic Church believed that animals would be sacrificed while preparing it – and they sent exorcists to drive out the evil fire tongs spirits.

There are also traditions from the Roman Empire: According to Julius Caesar's work "De Bellum Gallico", there is said to have been a Gallic village, which faced Roman soldiers under the influence of the sugar loaf punch. Their leader and brewer was a "magician", who called himself Miraculix.



Classic

Fire tongs

punch

or winter punch



INGREDIENTS:

- 3 bottles of dry red wine (0.75 l)
- ½ bottle of rum (at least 54 % by volume)
- 3 untreated oranges
- 1 untreated lemon
- Cloves, cinnamon sticks or a split vanilla pod (to suit your taste)
- 1 sugar loaf

PREPARATION:

Wash the citrus fruits, remove the lemon peel in a spiral and cut one orange into slices. Squeeze out the juice of the other two oranges and lemon.

Place the spices in a tea/spice infuser¹. Put all the ingredients along with the red wine and the squeezed juice into a saucepan and heat slowly (do not boil).

Add the lemon peel and orange slices.

Then pour into the heat-resistant glass bowl and place on the rechaud. Light the paste burner.

Place the sugar loaf on the fire tongs, soak it thoroughly with rum and also set it on fire.

Carefully pour on the rum with a metal spoon until the burning sugar loaf has melted. Never pour rum directly from the bottle! Stir and fill into the punch glasses.

ALTERNATIVE:

One bottle of red wine can also be replaced with ½ l of strong black tea and additionally 4 cl of orange and almond liqueur respectively.

¹ Tea / spice infuser is available from kela under art. no. 11304

White Fire tongs punch

with a twist

E

INGREDIENTS:

- 4 organic oranges
- 1 organic lemon
- 1-2 organic limes
- 350 ml rum (at least 54 % by volume)
- 4 bottles of dry white wine (0.75 l)
- 2 cinnamon sticks
- 2 star anise
- 4 cloves
- 1 sugar loaf

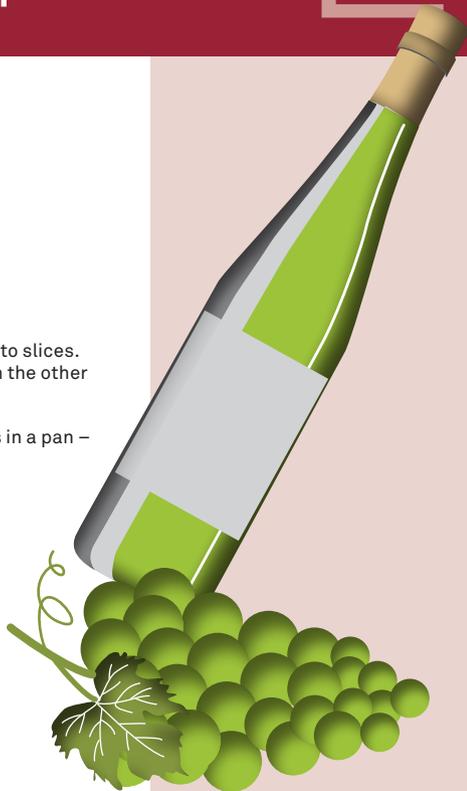
PREPARATION:

Wash the citrus fruits in hot water and cut half of them into slices. Remove the pips if necessary. Squeeze out the juice from the other half and strain the fruit pulp through a sieve. Warm the closed rum bottle in hot water. Heat up the white wine and juice, citrus slices and spices in a pan – but do not boil. Place the sugar loaf on the fire tongs over the pan, soak it completely with rum and immediately set it on fire.

As soon as the flame looks as if it is going out, pour on rum with a metal ladle or spoon. Once the entire sugar loaf has dripped into the wine, remove the tongs from the pan and remove the lemon slices and spices. Serve the fire tongs punch hot.

ALTERNATIVE:

2 oranges and 3-4 mandarins can be used instead of 4 oranges.

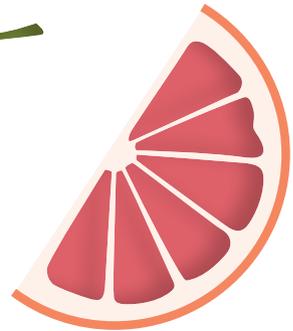


Asian

fire tongs

punch

Far Eastern variant



INGREDIENTS:

- 8 tbsp lemon grass and/or lemon peel tea
- 1.25 l boiling water
- 3 sprigs of fresh lemon grass
- 5 - 7 kumquats
- 1 ripe star fruit or carambola
- 2 pink grapefruits
- 10 star anise
- 1 sugar loaf
- ¼ l rum (at least 54% by volume)
- 1.5 l fruit juice (orange/pineapple/grapefruit)

PREPARATION:

Pour 1.25 liters of boiling water over the tea and leave it to infuse for 8-10 minutes.

Remove the outer leaves from the lemon grass, cut the ends and cut the grass diagonally into pieces.

Wash the kumquats and star fruit and cut them into slices. Peel the grapefruits well so that the peel and white pith are completely removed. Cut the fruit pulp into small bite-sized pieces.

Add the tea with the lemon grass, kumquats, star fruit, grapefruits and star anise into the fire tongs punch bowl.

Place the sugar loaf on the fire tongs, soak it thoroughly with rum and set it on fire. Pour on the rum as required with a metal ladle or spoon until the entire sugar loaf has melted and dripped into the bowl. Attention: Never pour rum directly from the bottle! Stir and serve hot.

ALTERNATIVE:

Use 8 bags of green tea with lemon. Boil the water, let it cool a little and pour it over the tea bags.

SUMMER PUNCH WITH OR WITHOUT ALCOHOL

Sparkling and refreshing for hot summer days

The term “punch” dates back to the old English term “bolla” that referred to a dish. In the 18th century, this evolved into the term “bowl”, which actually means a small dish or container. From 1850, this name was also used for the drink that was served in this vessel.



The first evidence of punch dating back to 1417 can be found in a book from the Fulda Monastery Library. It describes a drink mixed with wine, honey, rose petals and spruce needles and served in a bowl-like vessel.

The **May Punch** was one of the best known and popular party drinks between 1950 and 1970. It was previously administered in monasteries to strengthen the liver and the heart and also contained ground ivy and blackcurrant leaves.

The **Cold Duck** is the name given to a punch whose main ingredients were wine and sparkling wine with lemon, lemon balm and vanilla. Ice cubes are added to this and it is served cold. This punch is relatively light as it is prepared without spirits.

It is said that the last Elector and Archbishop of Trier, Clemens Wenceslaus of Saxony, invented the drink. He wanted a “cold end” to the meal instead of the hot mocha coffee that was customary at the time. He arranged for Rhine and Moselle wine to be mixed together with champagne and flavored with lemon and lemon balm. The name “Cold Duck” came when someone mistakenly changed the name from “Kaltes Ende” (“cold end” in German) to

the similarly-sounding “Kalt Ente” (“cold duck”).

The owner of the Pontchartrain Wine Cellars in Detroit, Harold Borgmann, developed the “**Cold Duck**” in the USA in 1937. So as to include Californian red wine, he used this instead of the white wine.

Eddie Harris, an American jazz musician, released the track “Cold Duck Time” in 1969.

Tips:

As with sauces, the quality of the punch is dependent on the quality of the wine and sparkling wine.

The fruit must be ripe and fresh and not crushed. It can also be sprinkled beforehand with some sugar or marinated in grape liqueur. This brings out the fruit aroma.

The punch is served chilled at an ideal temperature of 6-8 °C.

It is not advisable to linger over the punch because the taste then leaves much to be desired.

Light Summer punch

with and without alcohol

INGREDIENTS:

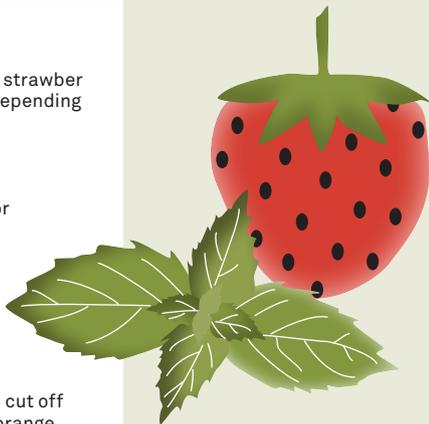
- $\frac{3}{4}$ l orange juice, freshly squeezed if you like
750 g fresh strawberries or alternatively with 250 g of strawberries, raspberries and blueberries respectively depending on your preference
1 untreated organic lemon
2 sprigs lemon balm
 $\frac{3}{4}$ l chilled mineral water
1.5 l chilled sparkling wine or Prosecco, either with or without alcohol
Ice cubes made of orange juice

PREPARATION:

Wash the fruit and cut the strawberries into halves or quarters.
Put the fruit in the punch bowl.
Wash the lemon thoroughly and cut it into thin slices, add it to the fruit with the lemon balm leaves that have been cut off and washed. Before serving, add the chilled mineral water, orange juice and then the sparkling wine.
Add the prepared orange juice ice cubes to the punch.

ALTERNATIVE:

Instead of adding orange juice, freeze a Tetra Pak carton of orange juice or another fruit juice in the freezer, then remove the packaging and place it in the bowl just before serving, so that the "obelisk" protrudes at the top.
Instead of ice cubes made of orange juice: slices of lemon or lime, blueberries or raspberries can also be placed in normal ice cubes.



E

Refreshing



punch

sweet or refreshing

INGREDIENTS:

½ medium-sized watermelon, preferably without pips
2 tbsp sugar (can also be omitted)
1 organic lemon
½ bottle vodka
2 sprigs mint and/or lemon balm to suit your taste
½ bottle white wine
½ l strawberry juice
½ l lemonade
½ l lemon sorbet
1 bottle Prosecco
Ice cubes and mineral water to suit your taste

PREPARATION:

Cut the watermelon into 2 cm cubes and remove the pips if necessary. Sprinkle the sugar and lemon juice over it and put it in a large pan for 3 hours together with the vodka and the sprigs of mint. Add the wine, strawberry juice, lemonade, Prosecco and lemon sorbet to the punch just before serving. Add mineral water and ice cubes to suit your taste.

ALTERNATIVE:

Use alcohol-free wine and Prosecco as a non-alcoholic variant. Omit the vodka and use 1 liter of lemonade instead. Add freshly squeezed lemon juice.

