Das Bierstübli am Jubiläumsball 50 Jahre KTV

Balg serviert Krambambuli, Pröschtli wartet sehnsüchtig.
TOP SECRET: das Rezept aus Glenns Cantusprügel!

Krambambuli oder Feuerzangen-Bowle.

Für eine Gesellschaft von 6 - 10 Personen

2 Flaschen schweren, französischen Rotwein giesse man in eine Kasserolle, dazu den Saft von 4 ausgepressten Orangen und Zitronen und bringe alles auf mittlerem Feuer zum Siedepunkt. In einer kleineren Kasserolle werden ca. 6 dl RUM CORUBA und ca. 6 dl ARRAK BATAVIA vorgewärmt. Eine saubere Feuerzange wird über die Kasserolle gelegt, darauf ein Stück Stockzucker von ca. 300 Gramm und Rum und Arrak werden sorgfältig darübergegossen. Ist der Zucker gut durchtränkt, so zündet man ihn an und während er brennt, giesse man mit einem Schöpflöffel den Rest darüber, bis der Zucker von selbst erlöscht und sich auflöst. Das Getränkt ist fertig und wird in Gläser oder Tassen mit trockenem Gebäck serviert.