

Hannes Weber: Café Brûlot

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/lecker-weihnachten/hannes-weber-café-brûlot/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/lecker-weihnachten/hannes-weber-cafe-brulot/)

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Würfel brauner Zucker
- 3 Zimtstangen
- 8 Nelken
- 12 cl Grand Marnier Orangenlikör (40%)
- 12 cl Cognac oder Brandy (mind. 40%)
- 500 ml starker, schwarzer, kalter Kaffee
- 4 EL geschlagene Sahne
- 1 Messerspitze Kakaopulver

Zubereitung:

Orange und Zitrone dünn schälen. Die Schalen sollten dabei in Spiralen, also am Stück bleiben. Die Orangenschale mit den Nelken in gleichmäßigen Abständen spicken. Beide Schalen zusammen mit Zucker und Zimtstangen in einen feuerfesten Topf geben.

Topfinhalt erhitzen bis der Zucker anfängt zu karamellisieren. Orangenlikör und Cognac hinzugeben. Kurz weiter erhitzen - nicht aufkochen. Den Inhalt des Topfes vorsichtig mit einem langen Streichholz entzünden. Mit dem Kaffee ablöschen und sofort in Kaffeetassen servieren.

Nach Wunsch mit der Sahne und einem Hauch Kakaopulver toppen.

Nur für Profis:

Nach dem Entzünden des Topfes die Orangenschale mit einer langen Pinzette über dem Topf hochziehen und darüber halten. Mit einer Kelle den brennenden Alkohol aus dem Topf entnehmen und vorsichtig über die Orangenschale zurück in den Topf gießen. Einige Male wiederholen, damit sich das Aroma gut verteilt.

Rezept: Hannes Weber

Quelle: Lecker Weihnachten 16.12.2015