



## **Krabbenpuhler-Grog**

**Rezept für einen Heiztopf (Fassungsvermögen ca. 20L)**

### **Man nehme:**

- 16L Wasser
- 40 Teebeutel Schwarzen Tee oder Früchtetee. Citrusfrüchtetee ist z.B. sehr lecker.
- 2,8 L braunen Rum (entspricht 4 Flaschen à 0,7L), alternativ auch eine Mischung aus braunem und schwarzem Rum
- 10 Limetten, unbehandelt oder abgebrüht
- 10 Orangen, unbehandelt oder abgebrüht
- 1 Packung Kandiszucker
- ½ Glas flüssigen Honig
- 10 Stangen Zimt
- Würfelzucker zum Nachsüßen

### **Zubereitung:**

Das Wasser im Heiztopf erhitzen, bis es kocht. Das dauert gut eine Stunde. Ausreichend Zeit also, in der Zwischenzeit die Einkäufe zu tätigen und die Zutaten vorzubereiten.

Nach Möglichkeit sollten unbehandelte Orangen und Limetten verwendet werden, sprich ungespritzte Früchte. Da diese schwer zu bekommen oder aber recht teuer sind, kann man alternativ die Orangen und Limetten auch kurz mit kochendem Wasser aus dem Wasserkocher überbrühen. Dann sollte zumindest das Gift abgespült sein, was sich sonst in den Tee lösen würde. Anschließend die Orangen und die Limetten in Scheiben schneiden. Bei den Limetten die verknorpelten Enden entfernen.

Von den Teebeuteln die Papierzettel entfernen, damit sich deren Farbstoff nicht später in den Tee verabschiedet oder sich das Papier sogar aufweicht.

Sobald das Wasser kocht, die Orangenscheiben, die Limettenscheiben, den Honig, den Kandiszucker, die Zimtstangen und die Teebeutel in das Wasser geben. Entsprechend den Anweisungen auf der Teepackung ziehen lassen. Schwarztee sollte nicht länger ziehen als angegeben. Früchtetee wird bei etwas längerer Ziehdauer halt kräftiger. Nach Ablauf der Ziehdauer alle Zutaten aus dem Topf abschöpfen.

Anschließend den Rum hinzugeben und kräftig umrühren.

Zum individuellen Nachsüßen je nach Geschmack Würfelzucker bereitstellen und Teelöffel zum Umrühren nicht vergessen. Am Besten heiß servieren. Bei Wegwerfbechern lohnt sich der Aufpreis für Thermobecher. Mehr Stil haben natürlich Tassen oder Teegläser. Und nun:

***Nicht viel Schnacken, Kopp in' Nacken!***