

## Flambieren

Beim Flambieren werden Speisen mit Hochprozentigem angezündet. Das Aroma des Alkohols geht auf die Speise über, der Alkoholgehalt verschwindet durch die Hitze.

- Speise und Alkohol sollen die gleiche Temperatur haben - warm aber nicht kochend.
- Den Alkohol erwärmen, in eine Kelle geben, anzünden und mit der Kelle über die Speise geben.
- Wird der Alkohol direkt auf die Speise gegeben und angezündet, dann lange Streichhölzer verwenden.

Vorsicht vor einer Stichflamme!

- Ein kleines Schnapsglas Alkohol reicht. Zuviel Alkohol hinterlässt einen unangenehmen aufdringlichen Geschmack.
- Der Alkoholgehalt sollte bei mindestens 40% liegen. Möchte man bei Süßspeisen mit likör flambieren, dann den likör mit Cognac mischen, damit die Brennfähigkeit erhöht wird.
- Soll Eis flambiert werden, dann einige Stücke Würfelzucker mit Alkohol tränken, auf den Tellerrand legen und anzünden.
- Feuerfestes Geschirr verwenden - ideal ist eine Kupferpfanne.