

Kalter Bischof

Rezept für 100 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rotwein	1.5 Liter
Leitungswasser / Stilles Wasser	½ Liter
Feinkristallzucker	500 g
Schankrum	½ Liter
Vanilleschoten	1 Stk.
Zitronensaft	1 Stk.

Zubereitung:

Den Rotwein, Wasser und Zucker aufkochen, die restlichen Zutaten dazugeben und erkalten lassen. Abseihen, in Flaschen füllen und gut verschlossen aufbewahren.

Lagerung: mindestens 2 Monate

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1462-Kalter-Bischof.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at