

The Bishop | Glühwein amerikanisch

The Bishop ist eine Old Fashioned Variante des deutschen Glühweins.

Dieser Hot Drink ist äußerst lecker. In den USA ist er einer der traditionellen heißen Weihnachtsdrinks, Glühwein amerikanisch sozusagen. Portwein, Rotwein und Cognac - dieser Hot Drink hat es in sich. Aufgrund der feinen Abstimmung der einzelnen Zutaten mit Fruchtaromen und Gewürzen ist der Bischoff oder englisch The Bishop eine wahre Explosion der Aromen am Gaumen. Wenn ihr schon immer mal echt amerikanisch Weihnachten oder die Weihnachtszeit genießen wolltet, dann solltet ihr diesen US-Klassiker mal selber machen.

Zutaten

- 200 ml Portwein
- 300 ml Rotwein
- 6 cl Cognac
- 100 ml Wasser
- 100 ml Zucker
- 1 Zimtstange
- 12 Nelken
- 2 Orangen
- 4 cl frisch gepreßter Zitronensaft

Zubereitung

- Die Orangen halbieren dann 3 Scheiben abschneiden und in der Mitte durchschneiden. Die restlichen Orangen auspressen und den Saft, sowie die halbierten Scheiben, zusammen mit den anderen Zutaten in einen Topf geben.
- Das Ganze langsam erhitzen und dabei regelmäßig umrühren. Wenn es richtig heiß geworden ist portionsweise mit jeweils einer halben Scheibe Orange servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/the-bishop-gluehwein-amerikanisch/>