

ROTE GRÜTZE / GRUNDREZEPT



Rote Grütze ist ein Kompott aus Beeren und Kirschen. Ihr könnt sie als Dessert mit Vanillesoße oder auch zu Eis oder Pudding servieren. Auch als Tortenfüllung eignet sich die Grütze. Eine Rezeptidee dazu findet ihr auf meinem Blog. Luftdicht verpackt im Kühlschrank ist sie mehrere Monate haltbar, so könnt ihr eure Beeren und Kirschen aus dem Garten haltbar machen. Ihr könnt die rote Grütze aber auch mit TK Beeren zubereiten, wenn es gerade keine frischen Früchte gibt.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ROTE GRÜTZE

Entsteine die Kirschen und halbiere sie. Entferne das Grün der Erdbeeren und viertle sie. Ziehe die Johannisbeeren mit einer Gabel von den Stielen. Verrühre den Sauerkirschsaft mit der Stärke, dem Zucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft in einem Topf klümpchenfrei. Lasse die Mischung dann unter Rühren aufkochen, bis sie etwas eindickt und gib dann die vorbereiteten Früchte mit den Himbeeren und Blaubeeren dazu. Koche die Grütze bei mittelhoher Hitze für 5-6 Minuten ein und zerdrücke die großen Stücke etwas mit einem Whacker. Nimm die Grütze vom Herd, fülle sie um und lasse sie abkühlen. Serviere sie noch lauwarm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

ROTE GRÜTZE:

- 100 g** Kirschen
- 100 g** Erdbeeren
- 100 g** Johannisbeeren
- 200 g** Sauerkirschsaft
- 30 g** Speisestärke
- 40 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 100 g** Himbeeren
- 100 g** Blaubeeren