

## Rote Grütze

Zutaten für ca. 4-5 Portionen, je nach Verwendung:

300 g	Himbeeren
200 g	Rote oder schwarze Johannisbeeren oder Brombeeren oder Heidelbeeren ...
300 g	Erdbeeren
200 g	Kirschen (Süß- oder Sauerkirschen)
<b>oder</b>	
1 kg	tiefgefrorene Beeren
400 ml	Wasser
100 g	Zucker
Prise gemahlene Vanilleschote, kleines Stück Zimtstange	
30 g	Stärke
60 ml	Flüssigkeit (Rotwein, Fruchtsaft o. ä.)

### Zubereitung:

1. Frische Himbeeren verlesen.  
Frische Beeren waschen, putzen und evtl. halbieren (Erdbeeren).  
Kirschen waschen und entkernen.
2. Wasser und Zucker mit Vanille und Zimt aufkochen (Läuterzucker).
3. Die Hälfte der Früchte fünf Minuten im Läuterzucker kochen, zwischendurch abschäumen.  
Die andere Hälfte der Früchte als Einlage aufbewahren.
4. Zimtstange entfernen und die gegarten Früchte pürieren.  
Durch ein feines Sieb passieren.  
Nochmals aufkochen.
5. Stärke mit Flüssigkeit anrühren.  
In den kochenden Fruchtsaft rühren, aufkochen und verrühren bis die Masse bindet.
6. **FrISCHE FRÜCHTE:** Die gebundene Flüssigkeit etwas abkühlen (kaltes Wasserbad) und die restlichen Früchte als Einlage zugeben.  
**TK-FrüCHTE:** Die gefrorenen Früchte in die heiße Flüssigkeit geben und ziehen lassen.

**Dazu;** halb feste Schlagsahne, Vanilleeis, Vanillesauce ...