

Rote Grütze

Zutaten für etwa 4 bis 5 Portionen

500 g	tiefgefrorene Beeren
300 g	Wasser
100 g	Zucker
	Prise gemahlene Vanilleschote, kleines Stück Zimtstange
30 g	Stärke
60 ml	Flüssigkeit (Rotwein, Fruchtsaft o. ä.)
150 g	Himbeeren
100 g	Rote oder schwarze Johannisbeeren oder Brombeeren oder Heidelbeeren ...
150 g	Erdbeeren
100 g	Kirschen (Süß- oder Sauerkirschen)

Zubereitung:

1. Wasser und Zucker mit Vanille und Zimt aufkochen (Läuterzucker).
2. Die TK-Beeren etwa 5 bis 10 Minuten im Läuterzucker kochen, zwischendurch abschäumen.
3. Zimtstange entfernen und die gegarten Früchte pürieren.
Durch ein feines Sieb passieren.
Nochmals aufkochen.
4. Stärke mit Flüssigkeit anrühren.
In den kochenden Fruchtsaft rühren, aufkochen und verrühren bis die Masse bindet.
5. Die gebundene Flüssigkeit in eine Schüssel umfüllen.
Etwas abkühlen (kaltes Wasserbad) lassen, ab und zu rühren.
6. Himbeeren verlesen.
Beeren waschen, putzen und evtl. halbieren (Erdbeeren).
Kirschen waschen und entkernen.
7. Die vorbereiteten Früchte behutsam unter die etwas abgekühlte Fruchtsauce heben.

Dazu; halb feste Schlagsahne, Eiscreme, Vanillesauce ...