

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 Speisestärke

60 g Flüssigkeit z.B. Rotwein, Fruchtsaft o.ä.

Einlage z.B.

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. 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. 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; halbfeste Schlagsahne, Eiscreme, Vanillesauce ...