

rote Grütze

mit Vanillesoße



Zutaten:

250 Gramm	<i>Erdbeeren</i>
250 Gramm frische	<i>Kirschen</i>
250 Gramm	<i>Johannisbeeren</i>
125 Gramm schwarze	<i>Johannisbeeren,</i>
125 Gramm	<i>Himbeeren</i>
60 Gramm	<i>Speisestärke</i>
250 Gramm	<i>Zucker</i>
nach Geschmack	
10 Gramm	<i>Pistazien gehackt</i>
600 Milliliter	<i>Milch</i>
1 Stange	<i>Vanilleschote</i>
oder	
1 Päckchen	<i>Vanillezucker</i>
1 Esslöffel	<i>Zucker</i>
1 Teelöffel	<i>Speisestärke</i>
1 -2	<i>Eigelb</i>

Zubereitung rote Grütze:

1. zunächst die roten und schwarzen Johannisbeeren sowie die Himbeeren waschen
2. von den Stielen befreien
3. mit 1/2 Liter Wasser aufkochen und vom Herd nehmen
4. den Saft noch etwas ziehen lassen
5. inzwischen die Kirschen waschen, halbieren und die Kerne entfernen
6. die Erdbeeren waschen und halbieren oder vierteln
7. nun den Saft von den Johannisbeeren durch ein Sieb in einen Messbecher gießen
8. die Fruchtmasse gut durchstreichen
9. den Saft mit Wasser auf 1 Liter auffüllen
10. etwas Saft zum Anrühren für die Speisestärke abnehmen
11. den Saft zusammen mit dem Zucker erneut aufkochen
12. mit der kalt angerührten Speisestärke andicken
13. die Kirschen und Erdbeeren vorsichtig unterheben und die Grütze in eine Glasschüssel umfüllen
14. damit sich keine Haut bildet, noch etwas mit Zucker bestreuen
15. wenn die Grütze kalt ist kalte oder warme Vanillesoße darüber geben
16. nach Geschmack mit Pistazien bestreuen

Zubereitung Vanillesoße:

1. ½ l Milch lässt man mit einer kleinen Stange Vanille oder 1 P. Vanillezucker, 1 EL Zucker und etwas Salz zum Kochen kommen
2. 1 Teelöffel Stärkemehl wird mit 1-2 Eigelb und etwas Milch verrührt und langsam unter gutem Rühren in die Milch gegeben
3. man lässt die Soße kurz aufkochen, nimmt sie vom Feuer und schlägt sie solange, bis sie kalt ist, damit sie keine Haut zieht.

Wenn es schnell gehen soll nimmt man 1 Kilogramm Beerenfrüchte aus dem Tiefkühlregal und kocht diese mit einem halben Liter rotem Saft (oder ein wenig mehr) oder den Saft der beim Auftauen entsteht. Dazu gibt man die Speisestärke und den Zucker und lässt noch einmal alles kurz aufkochen. Für die Vanillesoße nimmt man Fertigoße und stellt sie nach Anleitung auf der Packung her.