Rezept

Rote Grütze mit Vanillesauce

Ein Rezept von Rote Grütze mit Vanillesauce, am 29.04.2024

Zutaten

- **600 g** gemischte Beeren (z. B. Rote und Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren)
- **80 g** Zucker
- 1/4 l Milch
- 50-60 g Zucker
- **1 TL** Speisestärke
- **200 g** Kirschen
- **200 ml** roter Traubensaft
- **2 EL** Speisestärke
- **1** Vanilleschote
- **150 g** Sahne
- **3** Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Für die Grütze die Beeren behutsam waschen und abtropfen lassen. Die Beeren verlesen, dabei Stiele und Blätter entfernen. Die Kirschen waschen, von den Stielen zupfen und entsteinen. 100 ml Traubensaft mit der Speisestärke verquirlen.

2. Die Hälfte der Früchte mit dem restlichen Traubensaft und dem Zucker einmal aufkochen. Die Fruchtmischung pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Fruchtpüree nochmals aufkochen. Die Stärke einrühren und offen bei mittlerer Hitze 2-3 Min. kochen lassen, bis die Grütze bindet. Die restlichen Früchte hineingeben und kurz ziehen lassen. Die Grütze abkühlen lassen.

3. Für die Vanillesauce die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Das Mark mit 200 ml Milch, Sahne und 50 g Zucker aufkochen. Die Eigelbe mit der restlichen Milch und der Speisestärke verrühren.

4. Die heiße Vanillemilch vom Herd nehmen. Die Eiermischung einrühren, den Topf wieder auf den Herd stellen. Alles unter Rühren langsam erhitzen, bis die Sauce bindet.

5. Die Sauce nach Wunsch nochmals mit Zucker süßen und abkühlen lassen. Die rote Grütze in Dessertschalen oder Gläsern anrichten und mit der Vanillesauce servieren.