

## Rezept

# Erdbeer-Rhabarber-Grütze

Ein Rezept von Erdbeer-Rhabarber-Grütze, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> junger Rhabarber	<b>4 EL</b> Zucker
<b>250 g</b> Erdbeeren	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>1</b> Vanilleschote oder Päckchen Vanillezucker	<b>2 EL</b> Speisestärke
<b>100 g</b> Sahne zum Servieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen und in 3 cm breite Stücke schneiden. (Bei dickeren Rhabarberstangen ist die Haut faserig, diese, falls nötig, mit einem Messer in langen Streifen abziehen.) Den Rhabarber in einem Topf mit 2 EL Zucker mischen und zugedeckt 15 Min. Saft ziehen lassen.

---

2. Inzwischen die Erdbeeren vorsichtig in stehendem kaltem Wasser waschen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Erst dann die grünen Kelchblätter herausdrehen. (Wenn sie sich nicht herausdrehen lassen, mit einem spitzen Messer herausschneiden). Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer Schüssel mit dem übrigen Zucker (2 EL) und dem Zitronensaft mischen.

---

3. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken aus den Schotenhälften kratzen. Das Vanillemark oder den Vanillezucker und  $\frac{1}{4}$  l Wasser zum Rhabarber geben und aufkochen lassen. 3-4 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen, bis der Rhabarber weich wird, aber noch nicht zerfällt.

---

4. Die Speisestärke in einer Tasse mit 4 EL kaltem Wasser glatt rühren. Zum Rhabarber geben, unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 2 Min. kochen lassen. Die Mischung ist zuerst milchig trüb und wird beim Kochen langsam glasig und dicker. Den Topf vom Herd nehmen und die Erdbeeren samt Saft untermischen. Die Grütze auf vier Gläser oder Schalen verteilen und ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

---

5. Zum Servieren die Sahne mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen und die Grütze damit garnieren.