

Rezept

Himbeergrütze

Ein Rezept von Himbeergrütze, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|--|-----------------------------------|
| 500 g Himbeeren | $\frac{1}{4}$ l roter Traubensaft |
| 1 EL Limetten- oder Zitronensaft | 70 g Zucker |
| 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 40 g Speisestärke |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Himbeeren verlesen und, nur falls nötig, kurz vorsichtig waschen. Mit Traubensaft, Zitrusaft, Zucker und Pfeffer zum Kochen bringen und offen bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen.

2. Die Stärke mit 2-3 EL kaltem Wasser anrühren, unter die Beeren mischen und alles noch einmal aufkochen lassen. Grütze in Gläser (je etwa 300 ml Inhalt) füllen und abkühlen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken und dann mindestens 4 Std. in den Kühlschrank stellen.