

Rezept

## Klassische Rote Grütze

Ein Rezept von Klassische Rote Grütze, am 06.06.2023

### Zutaten

<b>600 g</b> gemischte Beeren und rote Früchte (z. .B. Sauerkirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)	<b>1/2</b> Vanilleschote
<b>1-2 EL</b> Cassislikör (schwarzer Johannisbeerlikör, nach Belieben)	<b>1/2 l</b> Kirsch- oder schwarzer Johannisbeersaft
	<b>3 EL</b> Speisestärke
	<b>ca. 3-4 EL</b> Zucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

### Zubereitung

1. Die Früchte waschen, putzen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Kirschen entsteinen, große Erdbeeren halbieren oder vierteln, Johannisbeeren von den Rispen zupfen.
2. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
3. Mark und Schote mit dem Fruchtsaft in einem Topf aufkochen. Die Stärke mit 3-4 EL Wasser verrühren und unter Rühren in den kochenden Fruchtsaft gießen. 2-3 Min. kochen lassen, bis die Stärke bindet.
4. Die vorbereiteten Früchte und nach Belieben den Likör hinzufügen. Die Früchte nur kurz im Sud heiß werden lassen, höchstens 1-2 Min. mitkochen – sie sollen weder breiig werden noch zerfallen. Vom Herd nehmen und je nach Geschmack mit mehr oder weniger Zucker süßen.
5. Die Grütze abkühlen lassen. Die Vanilleschote erst vor dem Servieren entfernen und die Grütze nach Wunsch mit nur leicht aufgeschlagener Sahne oder der Vanillesauce servieren.