

Rezept

# Rhabarbergrütze

Ein Rezept von Rhabarbergrütze, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Rhabarber	<b>60 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>60 g</b> Speisestärke
<b>400 ml</b> Erdbeer- oder Sauerkirschsafft	<b>4 Zweige</b> Minze
<b>1/2 TL</b> schwarze Pfefferkörner (noch besser: frische grüne Pfefferkörner)	<b>150 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Förmchen à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Im Topf mit 50 g Zucker und Vanillezucker mischen.

---

2. Speisestärke in 2 EL Saft anrühren. Übrigen Saft zum Rhabarber gießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 5 Min. garen. Stärke unterrühren und dickflüssig aufkochen lassen. Grütze in die kalt ausgespülten Formen füllen, abkühlen lassen und mindestens 2 Std. kühl stellen.

---

3. Minze waschen, Blättchen mit dem Pfeffer fein hacken.

---

4. Sahne mit 10 g Zucker halb steif schlagen, Minze untermischen. Grütze mit Minz-Sahne servieren.