

Rezept

## Rote Beerengrütze

Ein Rezept von Rote Beerengrütze, am 12.06.2026

### Zutaten

<b>500 g</b> gemischte rote Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren) und Kirschen	<b>¼ l</b> roter Traubensaft
<b>2 EL</b> Speisestärke	<b>4 EL</b> Zucker
	<b>200 g</b> saure Sahne

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

### Zubereitung

1. Die Beeren waschen und entstielen, die Kirschen entkernen. Große Früchte halbieren.

---

2. In einem möglichst hohen Topf (die Grütze spritzt) den Traubensaft mit den Beeren aufkochen lassen, den Zucker einstreuen und die Beeren offen 10 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei öfter umrühren.

---

3. Die Stärke mit etwa ½ Tasse kaltem Wasser glatt anrühren, zu den Beeren gießen und kräftig rührend noch einmal aufkochen lassen. Die Grütze auf Portionsschälchen verteilen und etwa 1 Std. kühl stellen.

---

4. Zum Servieren die saure Sahne glatt rühren und über die Grütze verteilen.