

Rezept

## Rote Grütze mit Graupen

Ein Rezept von Rote Grütze mit Graupen, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>300 g</b> Kirschen	<b>300 g</b> Beeren (z. B. Rote und Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren)
<b>1/2</b> Vanilleschote	<b>500 ml</b> roter Traubensaft
<b>70 g</b> Perlgraupen	<b>2 EL</b> Zucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

### Zubereitung

1. Kirschen und Beeren waschen und abtropfen lassen, die Kirschen entstielen und entsteinen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

---

2. Den Traubensaft mit Perlgraupen, Zucker, Vanillemark und Vanilleschote in einem Topf aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Kirschen hinzufügen und weitere 10 Min. garen, bis die Perlgraupen durchsichtig sind und der Saft eingedickt ist.

---

3. Die Grütze in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Std. kalt stellen. Dann erst die Beeren unterziehen.