

Rezept

Rote Grütze mit Perlsago und Ingwer

Ein Rezept von Rote Grütze mit Perlsago und Ingwer, am 28.06.2026

Zutaten

2 dünne Scheiben frischer Ingwer	1 Vanilleschote
80 g Zucker	200 ml kräftiger Rotwein
800 ml Kirschsafft	70 g Perlsago
2 Stück Bio-Orangenschale (à 8 cm)	2 Stück Bio-Zitronenschale (à 8 cm)
150 g frische Kirschen	100 g frische Erdbeeren
60 g Rote Johannisbeeren	100 g frische Heidelbeeren
100 g frische Himbeeren	100 g frische Brombeeren (alternativ: TK-Früchte)
Kirschentsteiner	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Ingwerscheiben schälen. Die Vanilleschote mit einem kleinen scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben.

2. Den Zucker in einem Topf (20 cm Ø) hellbraun karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und 2 Min. einkochen lassen. Kirschsafft und Sago einrühren, aufkochen lassen.

3. Ingwer, Vanilleschote und -mark, Orangen- und Zitronenschale zugeben. Alles offen bei schwacher Hitze etwa 45 Min. köcheln lassen, bis die Sagokügelchen durchsichtig und weich sind. Dabei gelegentlich umrühren.

4. In der Zwischenzeit die Kirschen und Beeren behutsam waschen, putzen, verlesen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Die Kirschen entsteinen. Die Erdbeeren entkelchen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Johannisbeeren mit einer Gabel von den Rispen streifen. Die Früchte vorsichtig in die Grütze rühren. Die Grütze auskühlen lassen.

6. Ingwer, Vanilleschote und Zitruschalen entfernen. Die Grütze in Portionsgläser, Schalen oder Tassen füllen und servieren. Nach Wunsch noch mit frischer Sahne, Dickmilch oder Naturjoghurt beträufeln. Die Grütze kann schon am Vortag zubereitet werden, dann 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.