

Rezept

Rote Grütze mit Sahne

Ein Rezept von Rote Grütze mit Sahne, am 10.06.2026

Zutaten

300 g rote Johannisbeeren	200 g schwarze Johannisbeeren
250 g Himbeeren	125 g Zucker
40 g Speisestärke	2 EL Mandelblättchen
200 g Sahne oder 100 g Sahne und 100 g Crème double vermischt	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Beeren waschen und putzen. Rote und schwarze Johannisbeeren in 1/2 l Wasser kochen, bis sie zerfallen. Den Saft durch ein Sieb passieren, die Beeren fest ausdrücken. Den Beerensaft mit den Himbeeren aufkochen. 100-125 g Zucker nach Geschmack unterrühren.
2. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in den kochenden Saft rühren. Saft erhitzen, bis die Stärke gebunden ist. Die Grütze in eine Schüssel gießen, mit Mandelblättchen und etwas Zucker bestreuen (das verhindert, dass sich eine Haut bildet). Grütze abkühlen lassen und zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
3. Zum Servieren die Grütze in tiefe Teller verteilen und mit flüssiger Sahne übergießen.