

Rezept

Rote Grütze mit Vanilleeis

Ein Rezept von Rote Grütze mit Vanilleeis, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DIE GRÜTZE:

100 g Sauerkirschen	100 g Erdbeeren
100 g Heidelbeeren	100 g Himbeeren
100 g rote oder schwarze Johannisbeeren	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
400 ml Johannisbeersaft	100 ml Rotwein
3 EL Speisestärke	4 EL Himbeergeist
50 g Zucker	

FÜR DAS EIS:

1 Vanilleschote	3 Eigelb
130 g Zucker	$\frac{1}{4}$ l Milch
200 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Für die Grütze die Früchte (bis auf die Himbeeren) waschen und trocken tupfen. Früchte putzen, dabei Kirschen entkernen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen.
2. Mark und Schote mit Saft und Wein in einen Topf geben, aufkochen. Die Stärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren, in den Saft gießen, 1 Min. kochen lassen. Früchte und Himbeergeist in den Topf geben und alles weitere 5 Min. köcheln lassen. Mit dem Zucker süßen. Die Grütze in Dessertgläser füllen, kalt stellen.
3. Für das Eis die Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Eigelbe, Zucker und Mark mit einem Schneebesen in einer Schüssel leicht schaumig rühren.
4. Milch und Vanilleschote in einem Topf erwärmen. Unter Rühren Eigelbmischung einfließen lassen. Weiter rühren und sanft erhitzen, bis die Masse etwas fester wird. Vom Herd ziehen, Schote entnehmen, erkalten lassen, Sahne einrühren. In der Eismaschine in ca. 30 Min. zu Eis verarbeiten. Mit der gekühlten roten Grütze servieren.