

Rezept

# Rote Grütze mit Perlsago und Ingwer

Ein Rezept von Rote Grütze mit Perlsago und Ingwer, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> dünne Scheiben frischer Ingwer	<b>1</b> Vanilleschote
<b>80 g</b> Zucker	<b>200 ml</b> kräftiger Rotwein
<b>800 ml</b> Kirschsafft	<b>70 g</b> Perlsago
<b>2 Stück</b> Bio-Orangenschale (à 8 cm)	<b>2 Stück</b> Bio-Zitronenschale (à 8 cm)
<b>150 g</b> frische Kirschen	<b>100 g</b> frische Erdbeeren
<b>60 g</b> Rote Johannisbeeren	<b>100 g</b> frische Heidelbeeren
<b>100 g</b> frische Himbeeren	<b>100 g</b> 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.