

Rezept

## Rote Grütze mit Sago

Ein Rezept von Rote Grütze mit Sago, am 19.04.2024

### Zutaten

<b>300 g</b> Johannisbeeren	<b>250 g</b> Himbeeren
<b>150 g</b> rote Stachelbeeren	<b>150 g</b> Brombeeren
<b>150 g</b> Erdbeeren	<b>50 g</b> Zucker
<b>300 ml</b> süßsaurer Beerensaft (mein Favorit ist 50 ml Himbeersirup mit je 150 ml Wasser und Johannisbeersaft gemischt)	<b>40 g</b> Sago oder Tapioka
	<b>150 g</b> Sahne

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

### Zubereitung

1. Die Beeren nur wenn nötig waschen (bei den Him- und Brombeeren versuche ich es zu vermeiden, weil es sie aufweicht und verwässert). Geht es nicht anders, werden die Beeren erst nach dem Waschen geputzt, sonst spült das Wasser, etwa aus gezupften Johannisbeeren und entkelchten Erdbeeren, das Aroma raus. Nun noch die Erdbeeren halbieren oder vierteln und alle Früchte mit dem Zucker mischen. Zudecken und 4 Stunden kühl stellen und ruhen lassen.
2. Anschließend die Hälfte der Beeren mit Saft und Sago oder Tapioka in einem Topf verrühren, 30 Minuten quellen lassen. Dann unter Rühren flott zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze unter weiterem Rühren noch 15-20 Minuten köcheln lassen. In dieser Zeit werden die Kügelchen langsam weich und glasig, die austretende Stärke bindet die Grütze. Die Grütze sollte dabei nicht ganz so fest wie ein Pudding werden.
3. In die fertig gekochte Grütze die restlichen Früchte rühren und das Ganze noch einmal aufkochen lassen. Die rote Grütze in Schalen, Gläser oder Becher füllen und abkühlen lassen.
4. Vor dem Servieren auf jede Portion einen Fingerbreit Sahne gießen. Wer mag, kann noch ein paar frische Früchte zum Dekorieren oben drauflegen.