Rezept

Rote Grütze mit Sauerkirschen

Ein Rezept von Rote Grütze mit Sauerkirschen, am 05.06.2025

Zutaten

- **600 g** gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren; tiefgekühlt oder frisch)
- **1** Zimtstange
- **1 Glas** Sauerkirschen (Inhalt ca. 700 g)
- **1 EL** Speisestärke (ca. 10 g)
- **3 EL** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.
2. Tiefgekühlte Beeren auf zwei Schüsseln verteilen – in eine Schüssel ca. 200 g Beeren geben, in die andere ca. 400 g – und auftauen lassen.
3. Die frischen Beeren verlesen. Alle empfindlichen Beeren wie Himbeeren oder Brombeeren möglichst nicht waschen. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Erdbeeren ebenfalls waschen, entkelchen und halbieren oder vierteln. Die Beeren mischen und jeweils in eine 400-g- und 200-g-Portion aufteilen.
4. Die Kirschen in ein Sieb gießen, dabei den ablaufenden Saft auffangen. 3 EL Kirschsaft mit der Stärke verrühren und beiseitestellen.
5. Den übrigen Kirschsaft mit 400 g Beeren, Zucker und Zimtstange in einen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Beeren beginnen zu zerfallen. TK-Beeren sind nach ca. 5 Min. weich, die frischen Beeren brauchen etwas länger.
6. Den Topf vom Herd nehmen und die Beeren mit einem Pürierstab fein zerkleinern. Das Püree nach Belieben noch durch ein feines Sieb streichen (oder mit einem Passiergerät wie der flotten Lotte passieren) und wieder zurück in den Topf geben.
7. Die angerührte Stärke nochmals gründlich durchrühren, dann unter das Beerenpüree mischen. Den Topf wieder auf den Herd stellen, Püree aufkochen und bei geringer Hitze ca. 5 Min. sanft köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.
8. Die Kirschen und die restlichen Beeren dazugeben und alles aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Grütze auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann nach Belieben noch für ca. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

9. Die rote Grütze in Gläser oder Dessertschälchen verteilen und warm oder kalt servieren. Am besten eine selbst gemachte Vanillesauce dazu reichen.