

Rezept

Rote Grütze mit Vanillerahm

Ein Rezept von Rote Grütze mit Vanillerahm, am 27.04.2024

Zutaten

350 g süße Kirschen	200 g rote Johannisbeeren
250 g Himbeeren	125 g Zucker
40 g Speisestärke	100 ml Rotwein (ersatzweise roter Traubensaft)
300 g saure Sahne	1 EL echter Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Kirschen waschen und entsteinen. Johannisbeeren waschen. Beides in einem Topf mit 1/2 l Wasser begießen und aufkochen lassen. Zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. ganz weich kochen. Durch ein feines Sieb abgießen, den Saft dabei auffangen und die Beeren fest ausdrücken.
2. Himbeeren verlesen, evtl. vorsichtig waschen. Den Saft mit den Himbeeren und 100 g Zucker in den Topf geben und aufkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Rotwein glatt verrühren und mit einem Schneebesen unter den kochenden Saft quirlen. Noch einmal aufwallen lassen, dann die Grütze in eine Schüssel füllen. Restlichen Zucker über die Oberfläche streuen, damit sich keine Haut bildet. Die Grütze abkühlen lassen, dann zugedeckt ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Kurz vorm Servieren saure Sahne mit Vanillezucker glatt rühren, in ein Saucenkännchen füllen. Grütze in Dessertschüsselchen verteilen und mit Vanillerahm übergießen.