Rote Grütze

Dessert » Kompott

Zutaten (4 Personen)

» 200g Himbeeren
» 300g rote Johannisbeeren
» 250g Erdbeeren
» 200g Brombeeren
» 100g Zucker
» Zitronensaft
» 500ml roter Johannisbeersaft
» 30g Stärke
» 250ml Schlagsahne
» 1 Pk. Vanillinzucker
» Minze

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Beeren verlesen bzw. abbrausen, putzen. 200g Johannisbeeren, jeweils die Hälfte der Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren vermengen. Mit dem Zucker in einen Topf geben. Zitronen- und Johannisbeersaft zufügen, einige Minuten köcheln lassen. Früchte durch ein Sieb passieren, erneut aufkochen lassen.

2. Stärke mit 4EL kaltem Wasser verrühren, unter das Beerenpüree ziehen, einmal aufkochen lassen. Die übrigen Früchte unterheben und kurz erhitzen. Die Beerengrütze auf vier Schälchen verteilen, erkalten lassen und bis zum Servieren ca. 2 Stunden kühlen.

3. Die Sahne halbfest schlagen, dabei den Vanillinzucker nach und nach einrieseln lassen. Die rote Grütze mit einigen Minzeblättchen garnieren und mit der gut gekühlten Sahne servieren.

Nährwerte: 520kcal/E5g/F20g/KH74g pro Person

angelegt am: 18.09.2002 Rezept-Nr: 165

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke