

Rote Grütze mit Vanille-Sahnesoße

Zutaten | 6 Portionen

Rote Grütze	
200 g	rote und schwarze Johannisbeeren
Ca. 350 ml	Johannisbeere- oder Kirschsafte (von den Kirschen)
50 g	Zucker
40 g	Speisestärke
200 g	Himbeeren
200 g	Kirschen aus dem Glas
200 g	Erdbeeren
Vanillesoße	
½ l	Vollmilch
2 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillesaucenpulver
¼ l	Schlagsahne
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen.
- Himbeeren und Erdbeeren putzen und klein schneiden.
- Die Speisestärke mit zwei Esslöffel Kirschsafte glatt rühren.
- Johannisbeeren mit ca. 3 EL Zucker und dem Kirschsafte zum Kochen bringen und ca. 3 Minuten weiter kochen. Danach die Flüssigkeit einmal durchsieben, um die Kerne und Schalen der Johannisbeeren von der Flüssigkeit zu trennen. Den Saft wieder in den Topf geben und aufkochen lassen.
- Das angerührte Stärkemehl unterrühren und aufkochen lassen.
- Die klein geschnittenen Früchte und Kirschen unter die heiße Fruchtmasse heben, in Schalen füllen und abkühlen lassen.
- Für die Vanille-Sahnesoße das Vanillesoßenpulver mit 2 Esslöffel Milch anrühren.
- Die restliche Milch mit 2 EL Zucker aufkochen lassen, vom Herd ziehen, das angerührte Saucenpulver einrühren, kurz wieder aufkochen und anschließend abkühlen lassen.
- Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen, unter die abgekühlte Vanillesauce heben und zur roten Grütze reichen.

Tipp:

Außerhalb der Beerensaison kann man auch zu Tiefkühlobst greifen. Sehr gut schmecken auch Rhabarber, Brombeeren und Blaubeeren.

Die fertige Vanillesoße kann auch mit Vanilleeis verfeinert werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 374 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
472 kcal	19.2 g	69.5 g	5.15 g	155 mg