



Rote Grütze

Zutaten:

500 g rote Johannisbeeren
250 g schwarze Johannisbeeren
250 g Himbeeren
250 g entsteinte (Sauer) Kirschen
ca. 80 g Stärkemehl
Zucker nach Belieben
Vanille

Zubereitung:

Beeren-Früchte verlesen und eben bedeckt mit Wasser aufkochen lassen. Durch die Flotte Lotte oder ein Sieb passieren. Den Saft abmessen und auf 1 Liter Saft 80 g Stärke abwiegen, diese mit wenig kaltem Wasser anrühren. Den Fruchtsaft aufkochen, eventuell mit etwas Zucker und gemahlener Vanille würzen.

Die Hitze reduzieren, die Stärke einrühren und nochmals kräftig aufkochen lassen, bis die Masse eindickt. Kirschen dazu geben, noch kurz weiter kochen und alles in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellanschüssel geben und vollständig abkühlen lassen. Auf eine Platte stürzen. Dazu kalte, flüssige Sahne servieren und mit grobem Zucker bestreuen, oder aber mit selbstgemachter Vanillesauce übergießen.

Vanillesauce selbstgemacht

Zutaten:

300 ml Milch
200 ml Sahne
1-2 Eier, je nach gewünschter Dicke
1 Vanilleschote
80-100 g Zucker je nach gewünschter Süße
1 EL Speisestärke
Optional Schale einer Bio-Orange oder ein Gläschen Rum

Zubereitung:

Milch, Sahne und eine aufgeschlitzte Vanilleschote (optional Orangenschale) kurz aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Vanillemark auskratzen und zur Flüssigkeit geben, ggf. Orangenschale entfernen. Zucker mit der Stärke mischen und mit etwas von der Milchmischung glatt rühren sowie mit dem ganzen Ei in den Topf geben. Inhalt unter ständigem Rühren langsam erhitzen, sobald das Gemisch dicklich wird vom Herd nehmen, weiterrühren. Bei Bedarf den Rum untermischen und in eine kalte Karaffe umfüllen. Sollte das Gemisch durch zu hohe Temperatur gerinnen, mit dem Stabmixer kurz wieder glatt rühren, eventuell etwas Flüssigkeit dazu geben und vor dem Abfüllen durch ein Sieb streichen.