

## Rote Grütze

### ZUTATEN

500g Beerenmischung  
(Vanille)Zucker nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

Die Rote Grütze ist ein Klassiker unter den Desserts, das ,wie der Name verrät, hauptsächlich aus roten Beeren gekocht wird. In der Regel werden Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren (weiß, rot, schwarz), Blaubeeren und Stachelbeeren verwendet. Es passen aber auch Himbeeren, die Jostabeere, Taybeere oder Felsenbirnen vorzüglich. Im Prinzip ist dem Zusammenspiel des fruchtigen Beerendesserts keine Grenze gesetzt.

Viele strecken die Rote Grütze mit z.B. Kirschsaff und Geliermittel. Wir nutzen die volle Power der Früchte und arbeiten nur mit etwas Zucker.

Dafür Beeren in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Ziemlich schnell wird der Saft austreten. Mit (Vanille)Zucker abschmecken und kurz einkochen. Die Beeren sollten dabei immer noch zu sehen sein und nicht zu Mus verfallen.

Genusstipp: Dazu passt Vanillesauce oder Vanilleeis.

Tipp: In der Beerenhochsaison lässt sich die Rote Grütze auch sehr gut auf Vorrat einkochen.

Quelle: Miriam Dick, Genussmanagerin und Kräuterpädagogin

