

Rote Grütze

1 kg Beeren und Früchte, z. B. Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, schwarze und rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Sauerkirschen
5 dl Wasser, 1 unbehandelte Zitrone, Schale,
50 g Maizena, 1,5 dl Rotwein, 200 g Zucker,

Beeren nur kurz abrausen. Johannisbeeren mit einer Gabel von den Rispen streifen, Kirschen entsteinen, dabei den Saft auffangen. Die Hälfte der Früchte mit Wasser und Zitronenschale aufkochen. 5 Minuten bei kleinster Hitze ziehen lassen. Dann durch ein nicht zu feines Sieb streichen, mit Wasser auf einen Liter auffüllen. Maizena, Wein und Zucker verrühren, zum Fruchtmark geben und unter Rühren aufkochen. Restliche Früchte samt Saft dazugeben. Kurz erwärmen, dann mit wenig Zucker bestreut erkalten lassen. Bis zum Servieren zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Mit flaumig geschlagenem Rahm oder Sauerrahm servieren.

Tip: Grütze mit zwei bis drei Sorten Kirschen zubereiten. Grütze mit Himbeergeist oder Kirsch abschmecken.