



Rote Grütze mit Vanillesoße

⌚ Preparation time: 25 minutes
Cooking time: 0 minutes
Total time: 25 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 4 Portionen

Für die Rote Grütze

- 500 g reife, rote Früchte | zum Beispiel Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren aber auch Heidelbeeren passen prima (auch wenn die natürlich blau sind)
- 250 ml Kirschsafte | wer möchte kann alternativ Johannisbeernektar oder Erdbeersaft benutzen
- 4 EL frischer Saft von einer Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL Zucker
- Ein paar Blätter frische Minze
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Speisestärke

Für die Vanillesoße

- 250 ml Pflanzendrink
- 1 Vanilleschote
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung (25 Minuten Arbeitszeit + Kühlzeit)

1. Die roten Früchte waschen, putzen und die Kirschen entkernen. Die Johannisbeeren von der Rispe streifen. Das grüne Ende der Erdbeeren wegschneiden und die Erdbeeren vierteln.
2. 200 ml Kirschsafte zusammen mit der Hälfte(!) der vorbereiteten Früchte zum Köcheln bringen. Vanillezucker, Zitronensaft, Pfefferminzblätter, eine Prise Zimt hinzufügen und unter beständigem Rühren die Fruchtmasse etwa 4 Minuten sanft köcheln lassen.
3. Die Fruchtmasse mit einem Schneidstab vorsichtig pürieren (Achtung: spritzt heiß(!) und die Tropfen machen unschöne Flecken auf die Kleidung. Bitte ganz vorsichtig pürieren). Die pürierte Fruchtmasse im Anschluss daran mit einem Löffel durch ein ganz feines Sieb in einen zweiten Topf passieren, so dass die Kerne, hartes Fruchtfleisch bzw. Fruchthäute und die Minzblätter im Sieb zurück bleiben.
4. Die Speisestärke in die restlichen kalten 50 ml Kirschsafte einrühren. Tipp: Die Stärke sollte immer in kalte Flüssigkeit eingerührt werden. Erst danach gibt man die Flüssigkeit, in diesem Fall Kirschsafte, mit der aufgelösten Stärke zum Rest hinzu. Denn wenn man Stärke in heiße oder warme Flüssigkeiten einrührt, entstehen unschöne Klümpchen.
5. Den mit Stärke vermischten Kirschsafte in die passierten Fruchtsoße einrühren und das Ganze aufkochen lassen. Dabei stetig mit dem Schneebesen rühren, damit sich auf keinen Fall Klümpchen bilden. Ich rühre das Ganze in etwa 2-3 Minuten und koche es zeitgleich auf. Die "Fruchtsoße" wird nun sehr schnell dickflüssig.
6. Jetzt die zweite Hälfte des bereit gestellten Obstes hinzu geben. Von da an sachte mit einem Löffel rühren und die Grütze nochmals 3-4 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Die recht zähflüssige Grütze in eine Schale geben, abkühlen lassen und anschließend für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
8. Vor dem Servieren die Vanillesoße zubereiten: Dafür 200 ml Pflanzendrink in einem Topf erhitzen. Eine Vanilleschote aufritzen, das Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote in die Pflanzenmilch geben. 1 Päckchen Vanillezucker und einen EL Zucker unterrühren. Bei leichtem Rühren die Pflanzenmilch so ca. 5 Minuten köcheln lassen.
9. Anschließend die Vanillemilch durch ein feines Sieb gießen, um die Vanilleschote und eventuell weitere, kleine Reste der Schote zu entfernen. 1 EL Speisestärke in 50 ml kalte(!) Sojamilch/Pflanzenmilch einrühren. Wenn sich die Stärke aufgelöst hat, das Ganze in die abgeseibte Vanillemilch geben und unter Rühren mit einem Schneebesen nochmals 4 Minuten köcheln lassen
10. Die Rote Grütze in einer großen Schale mit zwei Esslöffeln Vanillesoße beträufelt und mit frischen Früchten garniert servieren. Dazu natürlich noch

die restliche Vanillesoße reichen. Wer möchte, kann die Grütze auch in kleinere Schälchen oder Gläser geben/Schichten, das sieht mit Vanillesoße und frischen Früchten garniert auch sehr hübsch aus.