

Rote Grütze mit Vanillesoße

Rote Grütze ist eine typisch (Nord)deutsche Spezialität, aber beliebt, wo immer sie auf den Tisch kommt. Im Handumdrehen wird aus frischen roten Früchten, wie Erdbeeren, Kirschen & Johannisbeeren eine süß-sahnige Na(s)chspeise, die einfach nur grandios schmeckt. Ich mag Rote Grütze aber nicht nur wegen des Geschmacks so gerne, sondern ich finde sie einfach auch fabelhaft praktisch, um die unzähligen Johannisbeeren und Kirschen, die bei meiner Mutter im Garten wachsen, sinn- und geschmackvoll zu verarbeiten. Denn pur sind mir Johannisbeeren meist zu sauer und wer kann schon 30 Gläser Johannisbeermarmelade verputzen? Also ran an die Früchte und den Sommer genießen!

Zutaten

Für die Rote Grütze

- 500 Gramm reife, rote Früchte | zum Beispiel Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren aber auch Heidelbeeren passen prima (auch wenn die natürlich blau sind)
- 250 ml Kirschsafft | 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 Sojamilch | oder eine andere Pflanzenmilch
- 1 Vanilleschote
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung

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.

Tipp: Ein paar der schönsten Früchte zur Dekoration zur Seite stellen. Außerdem empfehle ich Einweghandschuhe. Wer, wie diesmal auch ich, keine zur Hand hat, ist später relativ lange damit beschäftigt, das Rot der Kirschen unter den Fingernägeln wieder zu entfernen.

200 ml Kirschsafft 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. 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. Die Speisestärke in die restlichen kalten 50 ml Kirschsafft einrühren.

Tipp: Die Stärke sollte immer in kalte Flüssigkeit eingerührt werden. Erst danach gibt man die Flüssigkeit, in diesem Fall Kirschsafft, mit der aufgelösten Stärke zum Rest hinzu. Denn wenn man Stärke in heiße oder warme Flüssigkeiten einrührt, entstehen unschöne Klümpchen.

Den mit Stärke vermischten Kirschsafft 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. 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. Die recht zähflüssige Grütze in eine Schale geben, abkühlen lassen und anschließend für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Vanillesoße zubereiten: Dafür 200 ml Sojamilch (oder eine andere Pflanzenmilch oder Sojasahne) 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. 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

Tipp: Vegetarier können auch Kuhmilch oder Sahne verwenden. Aber Achtung: wenn Sahne eingesetzt wird, den Zucker weg lassen, sonst wird das alles viel zu süß. Das gilt natürlich auch für bereits gesüßte vegane Sahne, falls jemand so ein Produkt nutzen möchte.

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.

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten:

- [Vanilliges Koko Cotta mit Heidelbeer-Minz Topping](#)
- [Aprikosen-Kokos Bällchen](#)
- [Süße Polenta mit warmen Zimt-Zwetschgen](#)
- [Leas Tarte Linzer Art](#)