

# Rote Grütze.

 **15 Min.**  **150 Min.**  **leicht**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten:

- g Sauerkirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht)
- EL Kirschsud aus dem Glas
- Vanilleschote(n) (z.B. Puda)
- ml Johannisbeernektar (z.B. Paradiso)
- g gemischte TK-Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)
- EL Speisestärke (z.B. Puda)
- EL Zucker
- Kugel(n) Vanilleeis

## Zubereitung:

- 1** Die Sauerkirschen aus dem Glas lässt du in einem Sieb abtropfen.
- 2** Vanilleschote der Länge nach halbieren und dann kratzt du mit einem Messer das Mark heraus. Die ausgekratzte Schote sowie das Vanillemark lässt du in dem Johannisbeernektar in einem Topf aufkochen.
- 3** Den Einmachsud der Kirschen gibst du in eine Tasse und löst Stärke sowie Zucker darin auf. Unter weiterem Rühren gießt du die Flüssigkeit in den Topf zum Johannisbeernektar. Dort kann alles für weitere 2-3 Min. köcheln, bis die Stärke bindet.
- 4** Nun kannst du auch die abgetropften Sauerkirschen sowie die tiefgefrorenen Beeren hinzufügen und für ca. 2 Min. mitköcheln lassen. Du magst matschigere Früchte in der Grütze? Dann verlängere die Kochzeit um ein paar Minuten.
- 5** Nimm den Topf vom Herd und lass die Grütze 10 Min. abkühlen. Stelle sie dann für ca. 2 Std. in den Kühlschrank.  
**Tipp:** Das Abkühlen kannst du beschleunigen, indem du die Grütze in eine kalte Schüssel kippst und diese in ein Eisbad stellst.
- 6** Vor dem Anrichten entfernst du die Vanilleschote aus dem Topf. Rote Grütze auf schöne Gläser (z.B. Pure Whiskey-Gläser von Penny) verteilen und je 1 Kugel Vanilleeis mittig daraufsetzen.