

rote grütze ...



... traum meiner kindheit ...

mutter's rote grütze war die beste & ich erinnere mich so gerne daran ...
claro : diese erinnerung gilt nicht nur dem dessert, sondern natürlich auch der ganzen stimmung,
meinem unbeschwertsein, dem leben auf dem lande, die sommer in deutschland waren noch
wirkliche sommer, die beeren haben wir fast alle selbst gesucht & gepflückt ...
ein sommertraum !

die oma meiner kinder bereitete sie stets mit mondamin zu,
nicht mit sago ! ich weiss, dass es für viele wichtig ist (wegen ihrer kindheit),
diese froschaugen in der grütze zu finden ...
ich mag das nicht. die flüssigkeit darf nur etwas gelieren ...

mein rezept ist mit rotwein ...
weiss nicht so genau, ob das früher auch so war, denke aber schon ...
früher hatte frau es noch nicht so mit kinderprotektionen !

rote grütze ...

200g himbeeren
125g brombeeren
125g blaubeeren
500g erdbeeren
250g rote & schwarze johannisbeeren
1 vanilleschote
500ml kirschsafft
100ml rotwein
125g zucker
70g speisestärke (mondamin)
saft & abrieb einer zitrone

alle früchte waschen & von stielen bzw. strunk befreien; je nach grösse halbieren, vierteln bzw. ganz lassen.

den kirschsafft mit rotwein, mark der vanilleschote & dem zucker aufkochen;

mondamin mit dem zitronensaft & 2 el. rotwein glattrühren, unterrühren & einmal aufkochen lassen,

die beeren zugeben, einmal aufkochen; abkühlen lassen, ggffs. nochmals abschmecken

& mit vanilleeis, vanillesauce oder geschlagener vanillesahne servieren !

eine sehr tolle alternative ist :

im tk-regal finden sie gefrorene frutas del bosque (waldfrüchte) !

die geben sie gefroren in die abgezogene, aufgekochte flüssigkeit & lassen es einmal aufkochen;

nach ca. 20 min. ist die grütze fertig !

¡ bon profit !