

Rote Grütze



Rote Grütze – hier mit Vanillesauce

Moin, Moin aus Hamburg! Von einem Hamburger – zwar zugereist, für die Bayern: A' Zug'roasta, aber immerhin seit 15 Jahren hier lebend – darf in diesem Foodblog natürlich auch die echte Hamburger Rote Grütze nicht fehlen. Sie passt zu fast allen echt Hamburgischen Gerichten als Dessert.

Und da wir schon einmal bei den echten, authentischen Hamburger Gerichten sind, so viel als Vorankündigung: Demnächst gibt es das Hamburgischste aller Hamburgischen Gerichte – echten, authentischen Labskaus. Ohne Rezeptvorlage kreiert, denn ich weiß aus dem Stehgreif, welche Zutaten und in welcher Menge da hinein gehören. Außerdem gebe ich Ihnen dann auch noch gleich ein paar historische Hinweise zu diesem Gericht. Mal wieder reinschauen in mein Foodblog! ☐

Rote Grütze kann sehr stark variieren: Sollen die Beeren noch fest oder können sie schon verkocht sein? Wird die Rote Grütze lieber süß oder eher sauer gewünscht? Und je nach der Menge des Vanillepulvers/der Speisestärke ändert sich auch die Festigkeit der Roten Grütze. Das Rezept lässt sich übrigens auch mit Tiefkühlware zubereiten. Und wenn Sie nicht alle im Rezept aufgeführten Beeren zu kaufen bekommen, wählen Sie einfach eine beliebige Beerenmischung. Also auch hier können Sie variieren.

Zutaten:

- 150 g Kirschen
- 150 g Erdbeeren
- 150 g Brombeeren
- 150 g Johannisbeeren
- 200 g Himbeeren
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- $\frac{1}{3}$ Stange Zimt
- 200 ml Wasser
- 200 ml trockener Weißwein
- 50 g Vanille-Puddingpulver
alternativ: 50 g Speisestärke
- etwas Wasser zum Anrühren

Zubereitungszeit: 50 Min. / **Kühlzeit:** 1 Std.

Waschen und putzen Sie die Früchte, bei Bedarf entkernen Sie sie auch. Geben Sie das Wasser, den Weißwein, den Zucker, das ausgekratzte Vanillemark und die Vanilleschote in einen Topf und bringen Sie alles zum Kochen. Als Faustregel gilt: auf 1 Kilo Früchte ungefähr 100–125 g Zucker. Dann geben Sie die Hälfte der Früchte hinzu und lassen es kurz köcheln – dabei sollen die Beeren ein wenig verkochen. Nun rühren Sie das Puddingpulver/die Speisestärke mit etwas Wasser an und geben es unter den Fruchtbrei. Dabei gut rühren, damit keine Klümpchen entstehen, und einmal aufkochen lassen. Faustregel

für das Puddingpulver/die Speisestärke: 25 g auf 200 ml Flüssigkeit. Das Puddingpulver/die Speisestärke muss gut abgebunden haben. Nehmen Sie die Vanilleschote aus dem Fruchtbrei. Nun die restlichen Früchte unterheben und im Kühlschrank abkühlen lassen. Dazu passt entweder eine Vanillesauce, flüssige Sahne, eiskalte Milch oder Vanilleeis.

Foto: ©Olaf Simons, [wikimedia.org](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vanilleschote.jpg)