

Rote Beerengrütze – ein Rezept von Eckart Witzigmann



Die Beerensaison hat wieder begonnen. Überall leuchtet es wieder in sattem Kirsch-Rot, Heidelbeer-Blau und Himbeere-Rosa. Zeit für dieses erfrischende Dessert. Einer der besten Nachtische für heiße Sommertage

Zutaten für 4 Personen:



600 g gemischte Beeren (z. B. Johannis-, Erd-, Himbeeren)

200 ml roter Johannisbeersaft

2 EL Zucker

2 geh. EL Speisestärke

etwas Wasser

1 Vanilleschote

1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

2 Spritzer Zitronensaft

ggf. Vanillesauce und/oder Vanilleeis

Tipps von Eckart Witzigmann:

- An Beeren können Sie nach Geschmack zusammenstellen, was Sie mögen oder was gerade da ist, etwa Kirschen, Erd-, Johannis-, Him-, und Heidelbeeren zu gleichen Teilen.

Zubereitung (Zubereitungszeit: 30 Minuten):



Große Beeren halbieren oder klein schneiden.



Johannisbeersaft mit der halben, aufgeschlitzten Vanilleschote, Zitronenschale und zwei Spritzern Zitronensaft aufkochen. Anschließend die Vanilleschote herausnehmen.



Die Beeren hinzufügen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, unter die Beeren mischen und alles behutsam für etwa 2 Minuten köcheln lassen. In Schalen oder Suppentellern verteilen und dann abkühlen lassen.



Guten Appetit
