

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Rote Herbstgrütze

Zutaten für 4 Personen:	
Für die Grütze:	Für die Vanillesauce:
400 g tiefgefrorene Beerenfrüchte	500 ml Milch
¼ l Johannisbeersaft	1 Vanilleschote
200 g Erdbeeren	50 g Zucker
Saft ½ Zitrone	1 Prise Salz
100 g Zucker	30 g Stärke
30 g Stärke	

Zubereitung Grütze:

1/4 Liter Johannisbeersaft, Zitronensaft und 100 g Zucker aufkochen. 400 g tiefgefrorene Beerenfrüchte zugeben und aufkochen. 30 g Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und die Grütze damit abbinden. Nochmals kurz aufkochen, auskühlen lassen.

200 g Erdbeeren klein schneiden und unter die abgekühlte Grütze heben.

Zubereitung Vanillesauce:

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauschaben.

400 ml Milch, Vanilleschote und -mark, 50 g Zucker und eine Prise Salz aufkochen.

30 g Stärke in 50 ml Milch anrühren und in die Milch rühren. Aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen.

Vanilleschote entfernen. Eigelbe mit etwas Soße verrühren und in die restliche Soße rühren.

Vanillesoße abkühlen lassen. Rote Grütze in Tassen anrichten und mit Erdbeeren verzieren.

Vanillesoße dazu reichen.