

Rote Grütze mit Vanillesahne

Für 4 Portionen

Für die Rote Grütze:

500 g gemischte Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren)

1/8 l Erdbeersaft

1/8 l Rotwein

100 g Zucker

Mark von 1/2 Vanilleschote

1-2 TL Speisstärke, mit etwas Rotwein angerührt

Für die Vanillesahne:

250 g Sahne

20 g Zucker

Mark von 1/2 Vanilleschote

Außerdem:

Einige Pfefferminzblättchen zur Dekoration



(1) Für die Grütze die Beeren verlesen, waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

(2) In einem Topf Erdbeersaft, Rotwein, Zucker und Vanillemark erhitzen. Die Mischung mit der angerührten Speisstärke binden und kurz aufkochen lassen. Die Beeren zufügen und 1-2 Minuten im Sud mitköcheln lassen. Die Beerenmischung in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

(3) Die Sahne mit dem Zucker und Vanillemark halbsteif schlagen, die Rote Grütze in Dessertschalen füllen und mit der Sahne und den Minzblättchen garnieren. Anschließend servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**

