

Rote Grütze für 12 Personen:

Zutaten:

- 2,0 kg gemischte rote Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)
- 300 g Zucker (je nach gewünschter Süße kann die Menge angepasst werden)
- Saft und Schale von 2 Zitronen
- 6 EL Speisestärke
- 750 ml Wasser
- Optional: Vanillesauce oder Vanilleeis zum Servieren

Zubereitung:

1. Die Beeren gründlich waschen und putzen. Größere Beeren wie Erdbeeren in kleinere Stücke schneiden.
2. Die Hälfte der Beeren zusammen mit dem Zucker und dem Saft und der Schale der Zitronen in einen großen Topf geben.
3. Das Wasser hinzufügen und alles aufkochen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.
5. Die aufgekochte Beerenmischung etwas abkühlen lassen und dann die Speisestärke hinzufügen. Gut umrühren, um die Stärke gleichmäßig zu verteilen.
6. Den Topf wieder auf den Herd stellen und die Grütze unter ständigem Rühren erneut aufkochen lassen. Dabei wird die Grütze dicker.
7. Sobald die Grütze die gewünschte Konsistenz erreicht hat, den Topf vom Herd nehmen und die restlichen Beeren vorsichtig unterheben.
8. Die rote Grütze abkühlen lassen und dann für mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
9. Vor dem Servieren kann die rote Grütze nach Belieben mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis serviert werden.

Dieses Rezept für rote Grütze sollte ausreichen, um 12 Personen zu servieren. Guten Appetit!