

# Wildbeerengrütze

Dessert

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde  
Zubereitungszeit: 15 Minuten }  
Ruhezeit 2 Stunden

ZUTATEN für ... Portionen		4 aus frischen Früchten	4 - 6 aus TK-Früchten
Heidelbeeren	g	250	
Johannisbeeren, schwarz	g	250	
Brombeeren	g	125	
Waldhimbeeren	g	125	
Preiselbeeren	g	125	
Beerenmischung (TK)	g		1000
Rotwein	ml	125	140
Zucker	g	100	115
Zitronenschale unbehandelt	St.	½	½
Speisestärke	g	40	45
Cassis	EL	4	5
Schlagsahne	ml	200	250
Vanillezucker, Päckchen	St.	1	1

## VORBEREITEN:

1. Zitrone dünn schälen.
2. Beeren falls nötig verlesen und waschen.
3. Gleiche Menge Wasser wie Rotwein bereitstellen.
4. **Eine Stunde vor dem Servieren:** Sahne mit Vanillezucker vermischen und im Gefrierfach kalt stellen.

## ZUBEREITUNG:

1. Beeren mit Zitronenschale, Rotwein, Wasser und Zucker aufkochen lassen.
2. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren und unter die Beeren mengen. Nochmals aufkochen lassen bis Grütze klar ist.
3. Zitronenschale herausnehmen.
4. Cassis zugeben.
5. In Servierschüssel füllen und mit Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet. Kaltstellen.
6. Mit der kaltgestellten Sahne servieren.