

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Rote Grütze mit Rotwein

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Rote Grütze mit Rotwein

Rote Grütze mit Rotwein

500 g gemischte Beerenfrüchte nach Wahl

250 ml Hensel & Gretel Rotwein

50 g Zucker

2 Esslöffel Vanillezucker

10 g Speisestärke

Rote Grütze mit Rotwein

1.

- Geben Sie den Hensel & Gretel Rotwein in einen Kochtopf und kochen Sie diesen mit Zucker und Vanillezucker auf.
- Rühren Sie dann die Speisestärke erst in etwas Wasser ein und geben Sie diese dann mit in den Kochtopf.
- Anschließend geben Sie die Beerenfrüchte in den Kochtopf (große Beeren wie z.B. Erdbeeren etwas früher dazu geben) und kochen diese einmal auf.

Die Beeren müssen nun bei mittlerer Hitze köcheln bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

- Lassen Sie die [Rote Grütze](#) dann gut abkühlen oder löffeln Sie diese noch heiß.
- Rotwein-Rote Grütze ist heiß und kalt ein Genuss.

Tipp:

Für den süßen Crunch empfehlen wir unsere köstlichen Drehmahl Zucker.

Je nach Geschmack können Sie hier variieren.