

# Rote Grütze

## Zutaten:

- 500 g (TK) gemischte Beeren
- 50 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 300 ml roter Fruchtsaft
- alternativ: Rotwein
- 30 g Speisestärke
- 1 Bio-Orange
- 2 Stangen Zimt
- 1 Sternanis
- 1 Gewürznelke
- 1 Schote Vanille

Zucker in einem ausreichend großen Topf mit Wasser bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis die Masse etwa die Farbe von Bernstein hat. Dabei nicht rühren, sondern den Topf nur vorsichtig schwenken. Das Karamell mit dem Fruchtsaft ablöschen (etwas Saft zum Anrühren der Stärke beiseitestellen). Die Hälfte der Schale der Orange abziehen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit Schote und den anderen Gewürzen in den Topf geben. Den Sud bei geringer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Speisestärke mit der restlichen Flüssigkeit klumpchenfrei verrühren. Die Gewürze entfernen und den Sud zum Kochen bringen. Die Starkemischung hinzufügen und etwa 30 Sekunden einrühren.

Die gefrorenen Früchte dazugeben und mit dem Sud vermengen. Den Herd ausschalten und alles mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Danach nochmals durchmengen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 26.05.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)