

Rote Grütze

"Nordisch", Sylvester 02/03 in Burhave

ZUTATEN für 12 Personen

500 g Sauerkirschen

500 g Erdbeeren

500 g rote Johannisbeeren

250 g schwarze Johannisbeeren

250 g Himbeeren

125 g Speisestärke

500 g Zucker

Wir haben ein Glas Kirschen und 2 Tiefkühl-Beeren-Mischungen genommen.



ZUBEREITUNG

Sauerkirschen entsteinen, halbieren, Erdbeeren halbieren oder vierteln. Johannisbeeren und Himbeeren mit 1 Liter Wasser zum Kochen bringen, beiseite stellen, etwas ziehen lassen, dann durch ein Sieb streichen. Fruchtmasse mit Wasser auf 2 l auffüllen, etwas zum Anrühren der Speisestärke abnehmen. Zucker zufügen, alles zum Kochen bringen, mit der angerührten Speisestärke binden, einmal kräftig aufkochen, die vorbereiteten Kirschen und Erdbeeren hineingeben. In ein großes Glasgefäß füllen. Mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine harte Haut bilden kann. Dazu gibt es flüssige Sahne oder eine Mischung aus Milch und Sahne (halb und halb). Oder aber Vanille-Eis.