

Hier und heute



Rote Grütze mit Vanillesoße

Patissier und Konditormeister Matthias Ludwigs macht eine rote Grütze mit Vanillesoße und zeigt, wie der fruchtig-süße Klassiker ganz schnell und einfach gelingt.

Rezept

Rote Grütze mit Vanillesoße

von Matthias Ludwigs, für zwei Portionen

Zutaten Rote Grütze

- 40 ml Rotwein (oder dunkler Traubensaft)
- 40 ml Weißwein (oder heller Traubensaft oder Apfelsaft)
- 20 g Zucker
- 10 g Stärke
- 190 g gemischte Beeren, auch gut tiefgekühlte

Zubereitung

Rotwein, Weißwein und Stärke in einem kleinen Topf verrühren und unter ständigem Rühren erhitzen. Die Masse fängt schnell an sehr dick zu werden, dann vom Herd nehmen und dabei kräftig weiterrühren. Sobald die Masse eine einheitliche Konsistenz hat, zurück auf die Herdplatte geben und eine weitere Minute unter Rühren kochen. Vom Herd nehmen, die Beeren zugeben und gut untermischen, dabei solange rühren, bis sie etwas weich geworden sind. Die rote Grütze in eine Schale geben und bis zur Verwendung kalt stellen.

Tipps: Die Flüssigkeiten spielen eine eher untergeordnete Rolle, hier kann nach Lust und Laune variiert und ausprobiert werden.

Alternativ kann man auch gut eine Himbeergrütze machen. Hierfür die Weine durch 90 ml Apfelsaft ersetzen, die gemischten Beeren durch Himbeeren ersetzen und ansonsten wie oben beschrieben vorgehen.

Zutaten Vanillesoße

- 100 ml Flüssigkeit (Sahne oder Milch)
- 1 kleines Stück Vanilleschote
- 10 g Zucker
- 1 Eigelb

Zubereitung

Sahne oder Milch mit dem Stück Vanilleschote und dem Zucker in einen Topf geben, aufkochen und dann die Hitze reduzieren. Die Vanillemilch zu dem Eigelb geben, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben und solange rühren (am besten mit einem Gummispatel), bis die Soße cremig geworden ist. Die Vanillesoße zum Abkühlen in eine Schüssel geben und kurz vor dem Servieren die Vanilleschote entfernen.

Info: Die klassische Vanillesoße wird ausschließlich mit Eigelb gebunden („abgezogen“).

Tipp: Mit der Zugabe von 5 g Stärke wird die Soße etwas dicker und das Risiko, dass das Eigelb gerinnt, ist minimiert. Sollte die Soße zu dick sein, einfach einen Schuss Flüssigkeit (Milch, Sahne) zugeben, um sie zu verdünnen.