



## Rote Grütze („Rode Grütt“) mit Vanillesoße

1000 g frische rote Früchte (Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren und andere) – gemischt oder nur eine Frucht

1 Liter Wasser,

1 Gläschen Rum, (der Rumaroma)

Zucker,

3 gehäufte EL Mondamin oder Puddingpulver

oder Kartoffelmehl oder 150 g Grieß oder 150 g Sago

Man kocht die Früchte in dem Wasser langsam auf, läßt sie nicht zerfallen, schmeckt sie mit Zucker ab und rührt sie cremig mit dem gewünschten Bindemittel. Dann gibt man das Gläschen Rum (oder Rumaroma) darunter und nach Möglichkeit ein paar zurückgehaltene, mit der Gabel zermustete Früchte. Dazu kommt Milch, flüssige Sahne oder Vanillesauce. Man kann Grütze auch aus Fruchtsäften kochen – und im Winter aus Dosenfrüchten.

### Vanillesoße

10 g Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

2 Eidotter

60 g Zucker

½ Vanilleschote oder Vanillinzucker

Vanillepuddingpulver mit 2-3 EL Milch und Eidottern verrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanilleschote aufkochen. Vanilleschote herausnehmen, Mark abstreifen und zugeben.

Puddingmischung unter kräftigem Rühren in die Soße einmengen. Kurz aufwallen lassen und dann rühren.

