



Rezeptidee der Woche

Sommer Woche 28 / 2026

Fruchtige Beerengrütze

600g	Beeren, z.B. Heidelbeeren, Himbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Rote Johannisbeeren, Brombeeren	
500ml	Rotwein	
100g	Rohrzucker	
½	Zitrone, Saft davon	
1	Zimtstange	
2-3 TL	Kuzu oder Stärke	

Zubereitung für 4-6 Portionen:

Rotwein, Zucker und Zimtstange in einem Topf zum kochen bringen. 100g Schwarze Johannisbeeren mit dazu geben. Sie geben den kräftigen Geschmack des Fonds. Den Rotwein etwas einkochen, die Schwarzen Johannisbeeren sollten bereits zerfallen.

In der Zwischenzeit die restlichen Beeren putzen und waschen.

Zitronensaft zum Fond dazugeben. Dann das Kuzu mit etwas Wasser anrühren und alles sämig abbinden. Nochmals kurz aufkochen. Kuzu verleiht der Grütze einen schönen Glanz und eine geschmeidige Konsistenz.

Zum Schluss die Beeren in den kochenden Fond geben und vom Herd nehmen.



Mein Tipp: Am besten schmeckt die Beerengrütze wenn sie einen Tag stehen darf. Dann entfaltet sie ihr ganzes Beerenaroma...Vanille Eis dazu – perfekt. Bei Kindern kann der Rotwein gegen Fruchtsaft ausgetauscht werden. Halb Wein, halb Fruchtsaft geht auch. Der Rotwein macht sich wegen seiner Säure besonders gut. Der Alkohol verflüchtigt sich beim kochen vollends. Die Zuckermenge variiert nach Bedarf.