

Rezept für Rote Grütze

Geräte:

- großer Kochtopf
- Sieb
- Schneidebrett
- Messer
- Schüssel
- Schüssel für Abfall
- Kochlöffel
- leeres Kirschenglas

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren (tiefgekühlt oder frisch)
- 300g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)
- 360 g Kirschen (Glas)
- 100 ml Kirschsaff (Glas)
- 2-3 Esslöffel Maisstärke
- 4 Esslöffel Zucker



Illustration: Lara Busecrus

Zubereitung

1. Erdbeeren in einem Sieb abwaschen.
2. Die Blätter und Stängel entfernen.
3. Die Erdbeeren klein schneiden und in den Topf geben.
4. 4 EL **Zucker** hinzufügen.
5. Die **Kirschen** aus dem Glas in ein Sieb abgießen und **den Saft in einer Schüssel auffangen**.
6. Die 50 ml Kirschsaff, **Kirschen** und **Himbeeren** zu den Erdbeeren in den Topf geben und langsam zum Kochen bringen.
7. Ca. 50 ml Kirschsaff und 2-3 Esslöffel Stärke in das Kirschenglas geben, den Deckel sehr gut verschließen und schütteln, bis sich die Stärke aufgelöst hat.
8. Die Saft-Stärke-Mischung in den Topf mit dem Obst gießen, unterrühren und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Den Kirschsaff aus dem Glas muss man nicht wegschütten.
Mit Sprudelwasser gemischt ist er eine leckere **Kirschschorle**.

AG Gartenküche

Rezept für Rote Grütze

Geräte:

- großer Kochtopf
- Sieb
- Schneidebrett
- Messer
- Schüssel
- Schüssel für Abfall
- Kochlöffel
- leeres Kirschenglas

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren (tiefgekühlt oder frisch)
- 300g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)
- 360 g Kirschen (Glas)
- 100 ml Kirschsaff (Glas)
- 2-3 Esslöffel Maisstärke
- 4 Esslöffel Zucker

Zubereitung

9. Erdbeeren in einem Sieb abwaschen.
10. Die Blätter und Stängel entfernen.
11. Die Erdbeeren klein schneiden und in den Topf geben.
12. 4 EL **Zucker** hinzufügen.
13. Die **Kirschen** aus dem Glas in ein Sieb abgießen und **den Saft in einer Schüssel auffangen**.
14. Die 50 ml Kirschsaff, **Kirschen** und **Himbeeren** zu den Erdbeeren in den Topf geben und langsam zum Kochen bringen.
15. Ca. 50 ml Kirschsaff und 2-3 Esslöffel Stärke in das Kirschenglas geben, den Deckel sehr gut verschließen und schütteln, bis sich die Stärke aufgelöst hat.
16. Die Saft-Stärke-Mischung in den Topf mit dem Obst gießen, unterrühren und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Den Kirschsaff aus dem Glas muss man nicht wegschütten.
Mit Sprudelwasser gemischt ist er eine leckere **Kirschschorle**.