

Rote Grütze

Für 4 Portionen

600 g (tiefgekühlte) Beeren
100 g Zucker
200 ml Wasser
100 ml Portwein
1 Zimtstange
2 Sternanis
40 g Speisestärke (z. B. Maizena)
Vanilleeis zum Servieren



Zucker und Wasser in einen Topf geben, wobei der Zucker gerade mit Wasser bedeckt sein soll.

Das Zuckerwasser erhitzen und kochen bis die Flüssigkeit verdunstet ist und der Zucker anfängt zu karamellisieren. Vorsicht, der Zucker kann sehr schnell anbrennen.

Als nächstes die Beeren in den Topf geben und mit einem Kochlöffel umrühren. Etwa drei Minuten köcheln lassen.

Als nächstes die Beeren in den Topf zum karamellisierten Zucker geben und mit einem Kochlöffel umrühren. Etwa drei Minuten köcheln lassen.

Mit dem Portwein ablöschen und die Zimtstange und die Sternanis dazugeben. Weitere zehn Minuten köcheln.

Die Speisestärke mit etwas Wasser oder Beerensaft anrühren und dann zu den Beeren geben.

Noch etwa zwei Minuten kochen, bis die Masse andickt. Die Zimtstange und den Sternanis entfernen.

Die Grütze in eine große, oder vier kleine Schüsseln füllen. Heiß, warm oder kalt mit Vanilleeis servieren.