

Unsere köstliche Heimat | Rote Grütze/Kirsch-Grieß-Pudding mit Vanille-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Für die Grütze:

- 700 g Sauerkirschen
- 250 g Hartweizengrieß
- 3 – 4 EL Zucker
- 1/2 Liter Wasser

Für die Vanille-Sauce:

- 1 Vanilleschote
- 300 ml Milch
- 50 g Zucker
- 3 Eigelb

Zubereitung:

Kirschen waschen, Stiele entfernen und entsteinen. Mit Wasser und Zucker aufkochen. Den Grieß langsam unterrühren. Alles einmal kurz aufkochen und in eine kalt ausgespülte Schüssel oder Form füllen. Die abgekühlte Grütze stürzen.

Tipp:

Man kann die Grütze auch mit einer Kombination aus Sauer- und Süßkirschen im Verhältnis 1:1 zubereiten. Dann die Zuckermenge entsprechend reduzieren.

Für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit Zucker und Vanillemark mischen, aufkochen und dann die Hitze sofort reduzieren. Bei geringer Wärmezufuhr die Eigelbe nach und nach, am besten mit einem Handrührgerät, unterrühren und so lange auf hoher Stufe weiter rühren, bis die Sauce cremig wird und einmal aufblubbert. Den Topf sofort zur Seite ziehen und die Sauce etwas abkühlen lassen.

Tipp:

Die Hälfte der Milch lässt sich auch durch süße Sahne ersetzen oder man zieht unter die fertige Vanille-Sauce geschlagene Sahne.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 23.08.2014

Region: Sachsen-Anhalt