

Martin Gehrlein

Dienstag, 2. Juni 2020
Rezept für 4 Personen

Erdbeer-Rhabarber-Grütze

Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Vegetarisch, Süßes

Zutaten:

350 g	Rhabarber
150 g	Erdbeeren
1	Vanilleschote
100 g	Zucker
150 ml	Wasser
1 EL	Speisestärke
2 EL	Orangensaft



Zubereitung:

1. Rhabarber waschen, putzen und schälen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
3. Die Vanille der Länge nach halbieren und das Mark ausstreichen.
4. Zucker in einen Topf geben und golden karamellisieren, das Wasser zugeben und kurz köcheln lassen.
5. Rhabarber und Vanillemark zugeben und etwa 6 Minuten köcheln, bis der Rhabarber weich ist.
6. In der Zwischenzeit Stärke mit Orangensaft verrühren.
7. Die angerührte Stärke zum Rhabarber geben, aufkochen und so die Grütze leicht binden.
8. Zuletzt die Erdbeeren untermischen und die Grütze abkühlen lassen. Dafür am besten direkt in Portionsschälchen füllen.