

Rote Grütze mit Grieß

Rote Grütze kann auf verschiedene Arten hergestellt werden. Mit Grieß kennen aber wenige Menschen die Rote Grütze. Im Prinzip wird hierbei die Milch beim klassischen Grießbrei durch einen Fruchtsaft aus Früchten ersetzt.

Bei den Mengenangaben wird davon ausgegangen, dass das Gericht als Nachspeise / Dessert angeboten wird. Sollte es als Hauptspeise vorgesehen werden, dann muss die doppelte Menge der Zutaten verwendet werden.

Zutaten

| Zutaten | 3 Pers. | 4 Pers. | 5 Pers. | 6 Pers. | 8 Pers. | 10 Pers. |
|--------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+ | | | | | | |
| - | | | | | | |
| Rote Früchte 1) | 750 g | 1000 g | 1250 g | 1500 g | 2000 g | 2500 g |
| Zucker | 53 ml | 70 ml | 88 ml | 105 ml | 140 ml | 176 ml |
| Grieß 2) | 90 ml | 120 ml | 150 ml | 180 ml | 240 ml | 300 ml |

Etwas Wasser, bodendeckend in den Topf.

¹⁾ Früchte oder ausgepresster Fruchtsaft

²⁾ soll die Grießgrütze etwas weicher ausfallen, dann nimmt man etwas ca. 15% weniger Grieß

Erforderliche Geräte

- Großer Kochtopf
- langer Kochlöffel
- Waage
- hitzebeständige Glassschüssel

Zubereitung

- Früchte in den großen Topf geben, mit dem Zucker vermischen und dann 15 Minuten saften lassen.
- Topf auf mittlerer Hitze (7 von 10) unter ständigem Rühren erhitzen, bis es köchelt - ca. 12 Minuten.
- Herd ausschalten, den Topf auf der Kochstelle stehen lassen.
- Nun den Grieß in den heißen Fruchtsaft einstreuen und unter ständigem Rühren garen lassen - ca. 6 Minuten.

Die fertige Grieß-Grütze wird nun in die hitzebeständige Glasschüssel umgefüllt und kühl gestellt.

Grießgrütze kann sowohl warm (also nach 5 Minuten Abkühlung) wie auch kalt gegessen werden.

Zur Verfeinerung kann Grieß-Grütze mit etwas veganer Vanillesoße oder veganem Joghurt ergänzt werden.

From:
<https://wiki.joonet.de/> - **JooNet DokuWiki**



Permanent link:
<https://wiki.joonet.de/doku.php?id=ernaehrung:vega-gruetze-griess>

Last update: **2025/06/22 11:28**