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

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

Permanent link:
https://wiki.joonet.de/doku.php?id=ernaehrung:vega-gruetze-griess&rev=1750590716

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