



Buttermilch - Gelée mit Hamburger Roter Grütze

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Erfrischend, leicht, fruchtig, sommerlich

Zutaten

- Für das Buttermilch Gelée:
- 250 ml Buttermilch
- 40 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote oder 1 Tütchen Vanillezucker
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 100 g geschlagene Sahne
- Für die rote Grütze:
- 300 g T.K. - Beerenfrüchte
- 100 ml schwarzer Johannisbeersaft
- Saft 1/2 Zitrone, etwas Abrieb
- 50 g Zucker
- 2 TL Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Das Buttermilch Gelée:

Schritt2

Die Buttermilch mit dem Zucker und Vanille erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen. Abkühlen, anziehen lassen; kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt3

In große, dekorative Kelche oder Gläser geben, ca. gut halb voll füllen; für 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Schritt4

Die rote Grütze:

Schritt5

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit dem Johannisbeersaft ablöschen. Verkochen, Zitronensaft und Abrieb dazu geben.

Schritt6

Die Speisestärke mit etwas Johannisbeersaft anrühren, dazu geben, mit dem Schneebesen verrühren; ca. 1 - 2 min. leise köcheln lassen.

Schritt7

Erst jetzt die T. K - Beerenfrüchte dazu geben, nur einmal kurz "aufstoßen" lassen. (Damit die ganzen Früchte erhalten bleiben)

Schritt8

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die gut ausgekühlte rote Grütze auf das Buttermilch Gelée geben, ev. mit einem Sahnetupfer und einem Minze Blättchen garniert zu Tisch geben.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** buttermilch, gelee, rote grütze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buttermilch-gelee-mit-hamburger-roter-gruetze/>