

Gelbe, karibische Grütze mit Chili

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Das tolle karibische Geschmackserlebnis, das Pendant zur Roten Grütze

Zutaten

- 5 unbehandelte Orangen
- 2 - 3 vollreife Pfirsiche
- 4 vollreife Aprikosen
- ½ vollreife Honigmelone
- ½ vollreife Baby-Ananas
- 150 g Physalis (Kapstachelbeeren)
- ½ Chilischote, fein geschnitten
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 70 g Zucker
- Ca. 1 El Speisestärke
- 2 Stern Anis
- Abrieb einer ½ Limone
- 1 Zimtstange

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

3 Orangen auspressen, 2 Stück schälen. Die weißen Häutchen vollständig entfernen und die einzelnen Filets mit einem scharfen Messer sauber heraus trennen.

Schritt3

Die Pfirsiche und Aprikosen kurz für eine ½ min. in kochendes Wasser geben, sofort abkühlen,

Abziehen, die Kerne entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Ebenso die Ananas und die Melonen. Die Physalis halbieren; alle Früchte miteinander mischen, die besonders klein geschnittenen Chiliwürfel und den Limonenabrieb unterheben.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Den Zucker goldbraun karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen, Anis und die Zimtstange dazu geben. Kurz zusammen aufkochen lassen und mit der angerührten Speisestärke sämig andicken.

Schritt6

Danach durch ein Küchensieb passieren, abkühlen lassen, erst jetzt mit Zitronensaft abschmecken und über die vorbereiteten Früchte gießen.(Dadurch wird die natürliche, fruchtige Säure der frischen Früchte erhalten)

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die gelbe Grütze gut durchgekühlt, mit Eiscreme wie:

Schritt9

Haselnuss Eis oder Vanilleeis zu Tisch geben.

Tags: chili

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gelbe-karibische-gruetze-mit-chili/>