

# 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/>