



# Hamburger Rote Beerengrütze mit echter, hausgemachter Vanillesoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Der beliebte Klassiker einfach beschrieben, mit der tollen Vanillesoße

## Zutaten

- Für die Beerengrütze:
- 500-600 g frische, gemischte Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren sowie Kirschen sollten dabei sein). Alternativ können Sie natürlich auch eine gute, handelsübliche Tiefkühl Beerenmischung verwenden.
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1 Zitronenschale
- Zucker nach Geschmack (ca. 2 gehäufte Esslöffel)
- Etwas Speisestärke
- Für die Vanillesoße:
- 3-4 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1/2 l Sahne
- 1 - 2 Vanillestange

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vanillesoße:

### Schritt2

Die Vanillestange in der Länge aufschneiden und das Innenleben, heraus kratzen. Das geben Sie nun mit den Schoten zur Milch und der Sahne, jetzt beides gut erhitzen.

### **Schritt3**

Die Eigelbe und den Zucker auf einem kochenden Wasserbad heiß aufschlagen und die Eigelbe dabei ausgaren. Die heiße Milch nunmehr (Wichtig: ohne die Vanilleschoten) zu den Eiern geben.

### **Schritt4**

Alles unter ständigem Rühren weiter ausgaren, bis eine volumige Masse entstanden ist. Vergessen Sie nicht auch kräftig auf dem Boden und an den Seiten zu rühren (Es darf sich nichts verfestigen und Sie sollten die Schale immer wieder vom Wasserbad nehmen, wenn es zu heiß wird)

### **Schritt5**

Diesen Vorgang nennt der Profi "Zur Rose bringen", anschließend lassen Sie bitte alles gut auskühlen.

### **Schritt6**

Die Beerengrütze:

### **Schritt7**

Nunmehr lassen Sie den Zucker mit Weißwein und der Zitronenschale und Zimtstange kurz aufkochen und geben die Beerenmischung dazu. Danach lassen Sie, bei zunächst geschlossenem Deckel, alles ganz kurz einmal 1-2 Minuten "aufstoßen" lassen. Jetzt bitte den Topf zurückziehen, damit Sie die Früchte nicht zu zerkochen. Jetzt relativ zügig alles mit ca. 2 El Speisestärke bzw. Mondamin sämig binden, ordentlich nachschmecken und auskühlen lassen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Die kalte Rote Beerengrütze wird am besten in gekühlten, tiefen Tellern, Bechern oder in Gläsern serviert und die Vanillesoße drum herum verteilt.

### **Schritt10**

Nun garnieren Sie alles mit ein paar Minzblättern und/oder einem Zweig Johannisbeeren. Eine perfekte Ergänzung zu der Beerengrütze wäre zum Beispiel eine Kugel Haselnusseis oder auch eine leckere, hausgemachte Waffel.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** klassiker, lecker, regional, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-rote-beerengruetze-mit-echter-hausgemachter-vanillesosse/>