

Erdbeer-Rhabarber-Grütze

Für 4 Personen

350 g Rhabarber 150 g Erdbeeren 1 Vanilleschote
100 g Zucker 150 ml Wasser 1 EL Speisestärke
2 EL Orangensaft

Rhabarber waschen, putzen und schälen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

Die Vanille der Länge nach halbieren und das Mark austreichen.

Zucker in einen Topf geben und golden karamellisieren, das Wasser zugeben und kurz köcheln lassen.

Rhabarber und Vanillemark zugeben und etwa 6 Minuten köcheln, bis der Rhabarber weich ist.

In der Zwischenzeit Stärke mit Orangensaft verrühren.

Die angerührte Stärke zum Rhabarber geben, aufkochen und so die Grütze leicht binden.

Zuletzt die Erdbeeren untermischen und die Grütze abkühlen lassen. Dafür am besten direkt in Portionsschälchen füllen. Dazu passt Vanillesauce oder Schlagsahne.

Martin Gehrlein am 02. Juni 2020