

## Rote Grütze mit Vanille-Eis

### Für 4 Portionen

500 g TK-Beerenmix    4 EL Zucker    1 EL eingelegter Ingwer  
500 ml Rotwein    1 Tütchen Vanillepuddingpulver    1 Schale einer Orange  
4 Kugeln Vanille-Eis

Zucker in der Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. 1/3 der Menge des Beerenmix zum karamellisierten Zucker geben und den eingelegten Ingwer klein schneiden und dazu geben. Alles mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen.

Das Vanillepuddingpulver in einem Schälchen Rotwein auflösen und die Flüssigkeit zum Beerenmix dazu geben, anschließend die Masse pürieren. Dann die fein geschnittene Orangenschale klein hacken und zu der pürierten Grütze geben. Jetzt die restlichen 2/3 des tief gefrorenen Beerenmix unterheben und stehen lassen, damit die restlichen Beeren durch die Hitze auftauen. Serviert wird an einer Kugel Eis.

Frank Rosin am 23. Juli 2014