

Rote Grütze


Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02883

Zutaten für 10 Personen:

| | <i>Zutat</i> | <i>Art.-Nr.</i> | <i>Menge</i> |
|-----|----------------------|-----------------|--------------|
| Bio | Beerente Werratal TK | 425537 | 700 g |
| | Zucker | 586054 | 200 g |
| | Erdbeeren TK | 491310 | 200 g |
| | Traubensaft rot | 80453 | 200 ml |
| | Perlsago | 219297 | 50 g |
| | Vanillesauce KB | MM02895 | 500 ml |

Zubereitung:

1. Beeren auftauen lassen, frische Erdbeeren waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Alle Beeren mit Wasser und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen.
3. Fruchtmasse probieren und ggf. nachzuckern. Fruchtmischung passieren und den Saft auffangen.
4. Sago und Beerensaft in einen Topf geben und ca. 30 min. unter Rühren köcheln lassen.
5. Beerenmischung mit dem angedickten Saft im Topf mischen und erneut aufkochen lassen.
6. Grütze in Schälchen abfüllen und vollständig erkalten lassen.

Je nach Angebot und Saison kann auf frische Ware zurückgegriffen werden.

* Nur national verfügbare Artikel.