

## Rote Grütze mit Vanille-Eis

### Für 6 Portionen

150 g Zucker	1 Vanilleschote	2 Stangen Rhabarber
450 g gemischte Beeren	1 Zimtstange	200 ml Johannisbeersaft
200 ml Rotwein	250 g Erdbeeren	250 g Blaubeeren
250 g Brombeeren	1 Päckchen Vanillezucker	50 g Perlsago
6 Kugeln Vanilleeis		

Den Zucker in einem Topf mit einigen EL Wasser verrühren und aufkochen lassen. Die Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote in das Zuckerwasser geben und den Zucker bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren.

Inzwischen den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarber, gemischte Beeren und Zimt in den Topf geben. Den Vanillezucker einstreuen, das Ganze mit Johannisbeersaft und Rotwein angießen und das Ganze 15 Minuten einkochen lassen. Währenddessen die Erdbeeren, Blaubeeren und Brombeeren verlesen, waschen und trocknen. Die Erdbeeren ohne Stielansatz klein schneiden.

Wenn die Sauce gut eingekocht ist, den Topf vom Herd nehmen. Zimtstange und Vanilleschote entfernen, dann die Sauce pürieren. Perlsago unterrühren. Abschließend Erdbeeren, Blaubeeren und Brombeeren mit einer Kelle vorsichtig unterheben. Die Rote Grütze im Kühlschrank bis zum Verzehr kaltstellen.

Die Rote Grütze auf Dessertschalen oder -teller verteilen, jeweils eine Kugel Vanilleeis aufsetzen und servieren. Dazu passen frisch gebackene Waffeln.

Frank Rosin am 04. Dezember 2017