



CHEFKOCH.DE

Rote Grütze

Dessert

Rotwein und Zucker zum Kochen bringen. Stärke mit dem Wasser glattrühren, dann in den kochenden Rotwein einrühren. Die Beeren zugeben und einmal aufkochen lassen. Mindestens 3-4 Stunden kaltstellen. Hält im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 3 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User Rayzor

Zutaten für 10 Portionen:

0,4 Liter Wein, rot

120 g Zucker

0,1 Liter Wasser

40 g Maisstärke

1 kg Beeren, rote, gewaschen und geputzt

Verfasser: Fire1234

Das Leben schmeckt schön.

