

Jeder kann kochen, man braucht nur Mut: Rote Grütze



Hallo liebe Lecker Schmecker. Hinter dem Herd des Nordhessen Journals steht Nils Kreidewolf, Chefkoch und Inhaber des Bürgerhofs Bad Zwesten. Dieser ist jetzt wieder geöffnet und Ihr könnt euch vom Chefkoch wieder mit leckeren Gerichten verwöhnen lassen. Er versorgt euch aber weiterhin auch bei uns mit leckeren Rezepten. Heute gibt es daher in der Kategorie „**Jeder kann kochen, man braucht nur Mut**“: **Rote Grütze**

Zutaten für 4 Personen:

- 200 – 250 Gramm Zucker
- 500 ml Orangensaft
- 1 PK Vanillepudding
- 300 bis 400 Gramm Beeren Mix (frisch oder tiefkühl)

Als erstes lasst Ihr den Zucker in einem Topf karamellisieren. Vorsicht, nicht das er verbrennt, denn dann könnt Ihr gleich von vorne anfangen. Löscht euren karamellisierten Zucker mit dem Orangensaft ab und lasst es vor sich hin köcheln bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Danach mit dem Puddingpulver die Flüssigkeit abbinden. Anstatt der Milch nehmt Ihr etwas von dem Saft zum Anrühren. Jetzt kommt es darauf an, ob Ihr frische Beeren oder TK Ware habt. Wenn Ihr TK Beeren habt könnt Ihr die Beeren im gefrorenen Zustand in die heiße Masse geben. Habt Ihr frische Beeren, dann muss die Masse etwas abkühlen bevor Ihr die Früchte hinzugebt. Für die

warmen Tage ist Rote Grütze ein echt leckeres Dessert. Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachkochen und schaut doch mal bei mir im Bürgerhof Bad Zwesten vorbei, damit ich euch bekochen darf und Ihr nicht selbst kochen müsst.

