

Rote Grütze mit Semmelschmarrn



Juli Beerenzeit. Einmal quer durch den Garten ernten und eine beerige Rote Grütze gekocht.

Ein Klecks Sahne oder eine Kugel Vanilleeis machen das Schlemmer-Glück schon perfekt. Die Grütze passt aber auch zu Vanillepudding, Grießbrei, Milchreis, Naturjoghurt oder eben zu einer Mehlspeise wie Kaiserschmarrn oder Semmelschmarrn.

Zutaten:	Zubereitung:
Für die Rote Grütze: 500 g gemischte Beeren frisch geerntet oder tiefgekühlt (z.Bsp: Kirschen, Sauerkirschen, Johannisbeeren)	die Beeren putzen und vorbereiten. Einige besonders schöne Beeren für die Deko beiseite legen, den Rest mit

rot, weiß oder schwarz, Josta, Himbeeren, Stachelbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren)	
100 g Zucker und 1 Pck Bourbon-Vanillezucker oder das Mark einer Vanilleschote	in einen Topf geben.
1 Pck Bourbon-Vanillezucker oder das Mark einer Vanilleschote	zugeben. Die Früchte mit einem Kartoffelstampfer nicht zu fein zerstampfen. Aufkochen
20 g Speisestärke	mit
wenig Wasser	anrühren, in die aufkochenden Früchte geben und ca. 2-3 Minuten mitkochen. Die fertige Grüze in eine Schüssel oder Portionsschälchen füllen. Mit den beiseite gelegten Früchten dekorieren.



für den Semmelschmarrn:	
8 Semmeln vom Vortag	in dünne Scheiben schneiden
8 Eier	aufschlagen und zu den Semmeln geben

1 kleine Tasse Milch	zugeben. Alles vorsichtig durchmengen, die Semmelscheiben sollten noch ihre Struktur behalten. In
2-3 Eßl Butter oder Butterschmalz	goldbraun ausbacken. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Die rote Grütze dazu reichen



Tipp: Es gibt auch Grütze in anderen Farben, sie lässt sich aus verschiedenen Beeren oder nur einer Fruchtart herstellen

Gelbe Grütze: helle Stachelbeeren und in Stücke geschnittene Aprikosen und Pfirsiche

Grüne Grütze: grüne Stachelbeeren und Kiwi

Blaue Grütze: schwarze Johannisbeeren, Blaubeeren und Brombeeren