

Rot-Blaue Grütze

mit verschiedenen Soßen



Zutaten

- 500 g Heidelbeeren
- 500 g Erdbeeren
- 250 g rote Johannisbeeren
- 250 g weiße Johannisbeeren
- 200 g Himbeeren
- 250 g Zucker
- 4 EL Sago

Zubereitung

Die Beeren mit dem Zucker aufkochen, den Sago unterrühren und quellen lassen.

Vanillesoße

Von 1/2 l Milch 6 EL abnehmen, diese mit 1 EL Speisestärke gut verrühren. Die restliche Milch mit 2 EL Zucker aufkochen lassen. Aus der Vanilleschote das Mark herauslösen und in die Milch geben, mit der angerührten Speisestärke unter kurzem Aufkochen binden.

Joghurtsoße

1 Becher (250 g) Vollmilch-Joghurt mit 3-4 EL Ahornsirup verrühren.

Weinschaumsoße

- 4 Eigelbe
- 1 ganzes Ei
- 1/8 l Weißwein
- 4 EL Zucker

Die 4 Eigelbe mit dem Ei in heißem Wasser mit dem elektrischen Rührbesen schlagen. Den Zucker langsam einstreuen, Wein zugießen und dabei ständigiterrühren, bis die Masse das Dreifache an Volumen gewinnt.