

RAUM ACHT

Kochen und Forschen an der Bahnhofstrasse 8 in Aarau



2_ D002

ROTE GRÜTZE

ZUBEREITUNG

Wein oder Saft mit Zucker, Kardamomkapseln und Gelierpektin in einer Pfanne verrühren und 5 Minuten kochen, währenddessen mit Rühren weiterfahren. Die Beeren dazugeben und ca. 5 Min. leicht kochen lassen. Die Beerengrütze auskühlen lassen, Kardamomkapseln entfernen. Dazu passt ein Klacks Creme fraîche.

ZUTATEN

für 2 Personen

100g	Fruchtsaft oder Rotwein
2-3EL	Zucker /Birkenzucker
3	Kardamomkapseln, grün
1/2TL	Pektin (3g)
300g	Beeren / Johannisbeeren, Brombeeren, Cassis, Heidelbeeren, Blaubeeren, Stachelbeeren

MEHR ZUM THEMA BINDUNGEN

[LABOR 1_ K001 Bindungen](#)