



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Rotwein-Beerengrütze nach Onkel Otto

ZUTATEN (für 4 Personen)

300 ml Orangensaft
40 ml Zitronensaft
170 ml Himbeersirup
270 ml Traiser Frühburgunder trocken
1 Zimtstange
1 aufgeschnittene Vanilleschote
300 g rote Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren)
1½ Päckchen Vanillecremepulver

ZUBEREITUNG

0,2 l Orangensaft mit Zitronensaft, Sirup, Rotwein, Zimt und Vanille aufkochen und kurz einkochen lassen. Vanillecremepulver mit restlichem Orangensaft verrühren, zur Grütze geben und kurz aufkochen. Beeren unterheben. Zimt und Vanille entfernen. Grütze einen Tag kühl ruhen lassen und mit Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.

WEINEMPFEHLUNG

Dieses großartige Dessert wird in Begleitung einer unserer Spitzenrieslinge vollendet, zu besonderen Anlässen passt sehr gut ein Glas Traiser Bastei Riesling Beerenauslese.

HERKUNFT

Der Großonkel des Hauses, unser Onkel Otto, ist seit jeher ein begeisterter Koch und versteht es bestens, ganze Heerscharen zu verköstigen. Aus seinem breiten Fundus an Rezepten ist diese Rotwein-Beerengrütze ein beliebter und berühmter Nachtisch.