



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Schweineleberpastete

Maultaschen

Bayrischer Schweinsbraten in Biersauce mit Kartoffelstock und

Rotkraut

Rote Grütze

Zutaten:

Zubereitung:

Rote Grütze

400 g	rote Beeren
400 ml	Apfelsaft
2 Blatt	Gelatine
40 g	Griess
	Schlagrahm
	Minzenblätter

Die roten Beeren, wie z.B. Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, etc. putzen und waschen, in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Drei Minuten kochen lassen, Fruchtsaft dazugeben und drei Minuten weiterkochen. Danach die Früchte etwas zerstampfen und den Griess langsam und gleichmässig einrühren.

Die Rote Grütze auf vier Schälchen verteilen und ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren mit etwas Schlagrahm und einem Minzenblatt dekorieren.