



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.