

# Grüne Grütze von frischen Stachelbeeren und Kiwis

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Warum nicht einmal zur Abwechslung in der Stachelbeer-Saison “ Grüne Grütze “ kochen?

## Zutaten

- 2 - 3 frische Kiwis
- 450 g vollreife Stachelbeeren
- 100 - 150 g Zucker (je nach Reife und Süße)
- 200 ml Apfelsaft
- 200 ml Weißwein
- 40 g Speisestärke

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die frischen Stachelbeeren waschen und putzen. Die Kiwis schälen und in grobe Stücke schneiden.

### Schritt2

Den Apfelsaft und Weißwein mit dem Zucker erhitzen, die Stachelbeeren und Kiwis dazu geben.

### Schritt3

Ca.10 - 12 min. leise köcheln lassen, bis das Obst weich und nahezu zerfallen ist. Alles durch ein Sieb oder die „Flotte Lotte“ drücken.

### Schritt4

Den Fond mit der in etwas Weißwein angerührten Speisestärke binden, 1 - 2 min. auskochen, "softig" halten.

### **Schritt5**

In Dessert Schüsseln oder Einzelportionen (Gläser) abfüllen, recht kalt stellen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Die Grüne Grütze gut gekühlt, mit Vanillesoße oder halbsteifer Sahne garniert, servieren.

**Tags:** einfach, frische früchte, lecker, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruene-gruetze-von-frischen-stachelbeeren-und-kiwis/>