

Eingemachte Heidelbeergrütze



Eingemachtes aus den Wäldern

Aromatische Heidelbeeren lassen sich super als delikate Grütze einmachen. Zur Zeit sind diese reif, günstig und voller Geschmack. Ganz besonders die heimischen wilden Heidelbeeren. Mir schmecken die Beeren mit selbstgemachtem Fichtennadelsirup gesüßt am Besten. Beides sind Produkte aus den Wäldern und ergänzen sich zu einem rassig, herb-süßen Kompott. Statt mit Gelierzucker eingekocht, wurden die Beeren mit Kartoffelstärke leicht abgebunden. So viel gerade, dass sich der Heidelbeersaft gut löffeln lässt. Wer es dicklicher möchte, gibt noch 15 g Stärke extra dazu. Und als Krönung habe ich die Heidelbeeren noch mit heimschem Destillat abgeschmeckt. Mit Eberesche wird`s besonders wild und spannend. Oder vielleicht doch lieber ein feines Streuobstwiesen Destillat?

Hier unsere Rezeptur für "**Eingemachte Heidelbeergrütze**" mit einem kleinen Serviertipp:

Zutaten

für 4 Personen

- 500 g Heidelbeeren
 - 50 g Zucker oder 50 g Fichtennadelhonig oder 50 g Zirbensirup oder 50 g Honig
 - 20 g Kartoffelstärke
 - wer möchte: 40 cl Destillat von der Eberesche, Himbeere oder Kirsche
-
- **Extra zum Servieren**
 - 100 g Hefezopf, Kekse oder Kuchenreste
 - 400 g Vanillequark oder Vanillejoghurt
 - etwas weiße Schokolade zum Reiben als Deko

Zubereitung

In einem Topf die Heidelbeeren mit 50 g Zucker oder Fichtennadelsirup aufkochen. 20 g Speisestärke in 50 ml kaltem Wasser auflösen und zu den Heidelbeeren geben. Umrühren und 3-4 Minuten rührend köcheln lassen. Wenn gewünscht mit 40 cl Destillat abschmecken. In saubere Einmachgläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Serviertipp: In ein Dessertglas zerbröselte Kekse oder Kuchenkrümel einfüllen. Dann etwas Vanillequark aufsetzen. Darauf die Heidelbeergrütze verteilen. Wer möchte reibt noch ein wenig weiße Schokolade auf die Grütze. **Guten Appetit!**

