



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.