

# Nelson Müller: Omas Rote Grütze mit Vanille-Eis und Joghurt-Hippe

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/14/nelson-müller-omas-rote-grütze-mit-vanille-eis-und-joghurt-hippe](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/14/nelson-müller-omas-rote-grütze-mit-vanille-eis-und-joghurt-hippe)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Rote Grütze:

- 300 g Beerenmischung, z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren
- 1 Orange
- 150 ml Rotwein
- 1 Zimtstange
- 1 Gewürznelke
- 1 1/2 EL Speisestärke
- 20 g Zucker

### Für das Vanille-Eis:

- 125 ml Sahne
- 2 Eier
- 2 cl brauner Rum
- 1 Vanilleschote
- 15 g Zucker

### Für die Joghurt-Hippe:

30 g Griechischer Joghurt

## Zubereitung:

Für die Grütze Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Die Orange in Scheiben schneiden. Nelken und Orangenscheiben dazugeben, aufkochen lassen und mit Stärke abbinden. Den Fond in eine Schüssel geben und über einem Eiswürfel-Wasserbad kalt rühren. Den ausgekühlten Fond durch ein Sieb streichen, anschließend die Masse über die Beeren gießen.

Für das Eis die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Sahne mit Vanillemark, Zimtstange, Rum und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Eier trennen. Das Eigelb mit braunem Zucker vermengen. Heiße Sahne nach und nach in die Eigelbmischung unterrühren. Die Masse nun in den Topf zurück gießen und bis zur Rose abziehen, das heißt, bis das Eigelb anfängt zu stocken. Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine frieren.

Für die Hippe den Joghurt mit einem Schneebesen cremig rühren, auf eine Backmatte streichen, ins Tiefkühlfach legen und vor dem Servieren in einzelne Stücke brechen

Die Rote Grütze mit dem Vanille-Eis auf Tellern anrichten und mit Joghurt-Hippen garniert servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Die Küchenschlacht vom 26. August 2016

Episode: Finale / Dessert