



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Tyttebærgraut - Preiselbeergrütze



Foto aus norwegischem Rezept von nrk

Norwegisches Rezept mit größeren Mengen:

http://nrk.no/nyheter/distrikt/nrk_sogn_og_fjordane/program_nrk_sogn_og_fjordane/1300305.html

Diese Preiselbeergrütze stammt aus Røros und ist bestimmt ein schöner Abschluss eines herbstlichen Wildessens. (Gabriela Meyer)

Zutaten:

500	dl	Preiselbeeren
500	dl	Wasser
200	g	Zucker
3	EL	Kartoffelmehl
4	EL	kaltes Wasser
½	TL	Vanillezucker (kann auch weg gelassen werden)

Zubereitung:

Die Beeren im Wasser kochen, bis sie beginnen zu platzen. Am Ende der Kochzeit den Zucker zugeben. Das Kartoffelmehl mit dem kalten Wasser anrühren und unter ständigem Rühren zu den Preiselbeeren geben. Evtl. mit Vanillezucker abschmecken. In einer Schale abkühlen lassen. Dazu serviert man flüssige süße Sahne.

Bei Gabriela gäbe es auch noch Krumkaker dazu. Vel bekomme!

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf