Sago-Grütze

Credits: AJUCA Küchencrew 2025

Sago-Grütze (50 Portionen) in rot			Sago-Grütze (50 Portionen) in gelb		
Zutat	**Menge (50)**	**Menge (100)**	**Zutat**	**Menge (50)**	**Menge (100)**
Perlsago	250 g	500 g	Perlsago	250 g	500 g
Wasser/Fruchtsaft	1,5 L	3 L	Wasser/Fruchtsaft	1,5 L	3 L
Früchte	3 kg	6 kg	Früchte	3 kg	6 kg
Zucker	280 g	560 g	Zucker	wenn überhaupt 100 g	
Früchte: Kirschen (3 kg Kirschen im Glas, 3 kg TK Waldfrüchte)			Früchte: Dosenpfirsiche		

1. Zwei 20 L Töpfe besorgen, sodass zwei verschiedene Version von der Sago-Grütze gekocht werden können. Version 1 gibt's mit Dosenpfirsichen und Version 2 mit Waldfrüchten und Kirschen. Vorgehen bleibt bei beiden Töpfen gleich. Jedoch werden die Dosenpfirsiche vorher in kleine Würfel geschnitten.
2. Im Topf Fruchtkomponente, Wasser/Fruchtsaft und Zucker mischen und aufkochen.
3. Perl-Sago (pro Topf 500 g) unter Rühren in die Flüssigkeit hineinrieseln lassen und anschließend aufkochen lassen.
4. Sago-Grütze bei niedriger Hitze für mindestens 30 min köcheln lassen. Nicht vergessen regelmäßig umzurühren, da schnell was am Boden anpappen kann. Der Köchelprozess endet sobald die Sagoperlen durchsichtig sind.
5. In extra Schale oder einen Gastrobehälter umfüllen und abkühlen lassen.



Version #1
Erstellt: 2026-05-14 09:03:01 UTC von jona
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 09:03:29 UTC von jona