



Kanadische Poutine, Gouda-Stil mit Henri Willig Bio-Jersey-Käse



Zutaten

- 3 große geschrubhte Kartoffeln, die zum Braten geeignet sind
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1½ Teelöffel Salz insgesamt
- Insgesamt 1 Teelöffel Pfeffer
- 6 Esslöffel ungesalzene Butter
- 30 Gramm Allzweckmehl
- 600 ml Rinderbrühe
- 2 Teelöffel Worcestershire-Sauce
- 3 Esslöffel Maisstärke
- 2 Esslöffel Wasser
- 335 Gramm Henri Willig Bio-Jersey in kleine Stücke geschnitten

Bereidingswijze

Vorbereitung

Schneiden Sie die Kartoffeln in (französische) Pommes Frites in Scheiben. Entweder Sie frittieren die Kartoffeln oder Sie benutzen einen Ofen. Frittieren: erhitzen Sie die Pfanne auf 185°C und braten Sie die Pommes frites schichtweise 5 Minuten lang goldbraun, bestreuen Sie sie mit Salz und Pfeffer. Wenn Sie einen Backofen benutzen: heizen Sie den Ofen auf 230°C/450°F vor. 2 Backbleche mit Pergamentpapier auslegen. Die Pommes frites mit Olivenöl beträufeln und mit 1 Teelöffel Salz und ½ Teelöffel Pfeffer bestreuen. Für alle Pommes frites mischen. Ordnen Sie sie gleichmäßig auf jedem Backblech an, so dass sie sich nicht berühren. Backen Sie die Pommes frites 25 Minuten lang im Backofen, bis sie goldbraun sind.

Für die Soße Butter und Mehl bei mittlerer Hitze in einen Topf mit mittlerer Hitze geben. Mit dem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse goldbraun ist. Die Rinderbrühe, die Worcestershire-Sauce und das restliche Salz und Pfeffer hinzufügen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. In einer kleinen Schüssel eine Maisstärkemischung herstellen, indem das Wasser mit der Maisstärke vermischt wird. Fügen Sie dies der Soße hinzu und rühren Sie um, bis sie eingedickt ist. Vom Herd nehmen und abdecken, damit die Soße heiß bleibt.

Geben Sie die gebratenen/gebackenen Pommes frites in eine große Schüssel oder Servierplatte, fügen Sie die kleinen Bio-Jersey-Käsewürfel hinzu und gießen Sie die heiße Soße darüber. Zum Überbacken werfen, sofort servieren.

Guten Appetit!