



Hausgemachte cremige Gouda-Käse-Sauce



Diese Käsesauce kann man zu allem essen!

Zutaten

- 20 gramm ungesalzene Butter
- 20 patentmehl
- 400 ml Vollmilch
- 76 gramm junger Bio-Gouda-Käse
- 76 gramm gereifter Bio-Gouda-Käse
- nach Bedarf: Salz, Pfeffer & Muskatnuss oder Chiliflocken, zum Beispiel

Ob Nachos, Pommes frites, Brokkoli oder Blumenkohl, diese Sauce ist ein Allrounder. Auch als Käsedip ist sie köstlich.

Vorbereitung

- 1: Reiben Sie den jungen und den reifen Käse im Voraus, damit Sie sie für Ihre Sauce bereit haben. Wir haben hier 150 g verwendet.
- 2: Die Grundlage einer guten Käsesauce beginnt mit der Mehlschwitze. Die Mehlschwitze sorgt für eine schöne gebundene Sauce.
- 3: 20 g Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen, bis sie geschmolzen sind. Dann die 20 g Mehl zu der geschmolzenen Butter geben und gut verrühren.
- 4: Danach gießen Sie nach und nach etwas Milch in die Mehlschwitze und rühren dabei so lange, bis Sie eine glatte Sauce haben.
- 5: Die Pfanne vom Herd nehmen und den geriebenen Käse in kleinen Schritten hinzugeben. Immer wieder ein wenig zugeben, bis der Käse vollständig geschmolzen ist und eine schöne Käsesauce entstanden ist.
- 6: Würzen Sie die Sauce mit einer Prise Salz, Pfeffer und z. B. Muskatnuss, wenn Sie sie zum Gemüse servieren. Hier haben wir Chiliflocken hinzugefügt und sie mit einem Tortillakuchen mit Nachos serviert.