

Chili-Cheese-Fries

Für zwei Personen

Für die Sauce:

200 g älterer Cheddar	2 kleine Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	200 ml Milch	100 ml trockener Wermut
200 ml Gemüsefond	1 EL Speisestärke	1 Zweig Oregano
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Fries:

4 vorw. festk. Kartoffeln	2 TL edels. Paprikapulver	2 EL Speisestärke
4 EL neutrales Öl	Salz	

Für die Garnitur:

2 EL eingelegte Jalapeños

Für die Sauce:

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter in einem Topf anschwitzen. Mit Wermut ablöschen. Oregano abzupfen und hinzugeben. Wermut für 5-10 Minuten reduzieren lassen. Milch und 150 ml Gemüsefond hinzugeben. Die restlichen 50 ml Gemüsefond mit Stärke vermengen und die Sauce damit andicken.

Cheddar reiben und in der Sauce schmelzen. Die Sauce sollte schwer vom Löffel laufen. Eventuell etwas mehr Käse hinzufügen. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und nach Bedarf etwas Salz abschmecken.

Für die Fries:

Kartoffeln waschen und in Sticks schneiden. 5 Minuten in einem Topf mit köchelndem Wasser blanchieren. Abgießen, in einem Küchenhandtuch trocknen und in einer Schüssel mit Paprikapulver, Speisestärke, Öl und Salz mischen. Auf einem Backblech ausbreiten und 10 Minuten im Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen. Anschließend wenden und nochmal 10 Minuten backen.

Für die Garnitur:

Jalapeños feinhacken und als Garnitur verwenden.

Zora Klipp am 21. März 2024