

Käse-Soße

Für 4 Portionen:

40 g geriebener Käse	2 EL Butter	1 EL Mehl
250 ml Milch	1 Msp Salz	1 Msp Pfeffer
1 Msp Muskat		

Den Käse möglichst fein reiben und bereitstellen.

Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam zerlassen.

Das Mehl darüberstäuben und unter Rühren mit einem flachen Schneebesen hellbraun anschwitzen lassen.

Die Milch nach und nach dazugießen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Den Topf anschließend vom Herd ziehen und die Hitze reduzieren. Den Käse einrühren und schmelzen lassen.

Jetzt den Topf zurück auf die Herdplatte stellen, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Käse-Sauce noch etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Tipps:

Damit eine Mehlschwitze gelingt, die Butter nicht zu stark erhitzen. Das Mehl einstreuen und kräftig rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die Butter-Mehl-Mischung darf aber ein wenig krümeln, bevor Milch oder Brühe dazukommen.

Wichtig ist, dass die Flüssigkeit schluckweise dazugegeben und alles erst glatt gerührt wird, bevor der nächste Schluck kommt. Zum Schluss rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind, kurz aufkochen und noch 10 Minuten köcheln lassen.

Jede gut schmelzende Käsesorte darf verwendet werden. Neben Emmentaler, jungem Gouda oder Cheddar auch Schmelzkäse.

Die Käse-Sauce passt sehr gut zu Pasta, zu gegartem Gemüse (Blumenkohl, Kohlrabi, Mairübchen) und Geügel.

NN am 06. Januar 2025