Cheese Sauce for fries

Cremig-käsige Sauce, leicht scharf durch Jalapeños: Diese Sauce schmeckt zu Pommes, Tortilla Chips oder Gemüsestiften und ist supereinfach zu machen.

Zutaten: für 4-5 Portionen
170 g geriebener Cheddar (oder pikanter Gouda)
10 g Speisestärke
200 ml Cremefine zum Kochen (15% Fett) oder Kaffeesahne (12 % Fett)
2 TL grüne Salsa (oder beliebige andere scharfe Sauce)
1 gehackte Jalapeño-Schote aus dem Glas (optional)

Zubereitung:
Käse und Speisestärke in einer Schüssel miteinander mischen. In einen Topf geben und die (Koch-)Sahne und die scharfe Sauce (nach Geschmack mehr oder weniger) dazu geben.

Die Masse bei schwacher Hitze unter sehr häufigem Rühren erhitzen. Sie sieht erst dünn und geronnen aus, später dickt sie an und wird glatt. Gehackte Jalapeño-Schote dazu geben und sofort servieren.

Tip:
Die Sauce lässt sich am besten in der Mikrowelle in 30-Sekunden-Intervallen aufwärmen und jeweils rühren.
Eine weitere Variante wird mit krossen Würfel von Bacon serviert.

Historie:

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:cheese_sauce_for_fries?rev=1664873576

Last update: **04.10.2022 10:52**