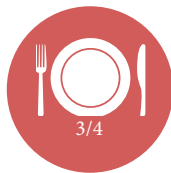




CHILI CHEESE SAUCE



ZUTATEN:

30 g Butter
2 EL Mehl
150 g Cheddar gerieben
300 ml Milch
1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Salz
1 TL Paprikapulver
2 EL Jalapeno eingelegt
etwas Jalapeno Wasser

ZUBEREITUNG:

In einer Pfanne lässt Du die Butter schmelzen und darin rührst Du mit einem Schneebesen nach und nach das Mehl ein und stellst daraus eine Mehlschwitze her. Diese lässt Du etwas anrösten und bindest es danach mit der Milch ab.

Dabei ist es wichtig, dass Du die Milch nach und nach dazugibst und sie unter ständigem Rühren klumpfrei unterrührst.

Wenn Die Milch-Mehlschwitze eine sämige Konsistenz aufweist, gibst Du den Käse sowie die Gewürze dazu und rührst dies ebenfalls unter.

Zum Schluss kommen die in kleine Würfel geschnittenen Jalapenos und etwas von dem Jalapeno Wasser aus dem Glas mit hinein.

Diese Chili Cheese Sauce hält im Kühlschrank etwa 2 Wochen.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

