

Cheese Sauce for fries

Cremig-käsige Sauce, leicht scharf durch Jalapeños: Diese Sauce schmeckt zu Pommes, Tortilla Chips oder Gemügestiften 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. Oder noch besser sind „Onion Bacon Rings“

Historie:

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<http://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

http://www.ddws.de/fuer_s_grillen:cheese_sauce_for_fries

Last update: **04.10.2022 10:55**

