Chili Cheese Sauce

Für etwa 125 ml Sauce werden folgende Zutaten benötigt:

```
75 g frische Jalapenos (fein gewürfelt)
20 g Butter
1 TL Mehl (gehäuft)
125 ml Milch
70 g geriebenen Käse (Cheddar oder Emmentaler)
1/2 TL Chilipulver
1 TL Paprikapulver
1/2 TL Chipotle-Pulver
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
```

Jalapenos fein würfen. In einem kleinen Topf zuerst die Butter schmelzen und eine Mehlschwitze machen (unter Rühren mit einem Schneebesen das Mehl anschwitzen, dann Milch unter ständigem Rühren hinzu gegeben, so das sich keine Klümpchen bilden.)
Fünf Minuten aufkochen (rühren, rühren, rühren!), Käse, Jalapeno-Würfel und die Gewürze hinzu und weiterrühren.
Das Paprikapulver ist eigentlich nur zum Färben der Sauce, die ist sonst recht blass. Das Aufkochen der Sauce ist zwingend notwendig, damit der Mehlgeschmack verschwindet.

Auf kleiner Flamme wird die Sauce geköchelt bis der Käse geschmolzen und die Sauce dickflüssig geworden ist. Anschliessend warm servieren.

Warm serviert, die perfekte Sauce für einen Chili Cheese Burger!

Permanent link:
http://wiki.richter-ch.de/doku.php/rezepte:saucedips:chilicheesesauce

Last update: **2024/12/10 14:24**