

Chili Cheese Soße

Für die mildere Version nehme ich nur 1 Jalapeno und lasse Chili oder den Cheyennepfeffer weg.

Es geht auch mit 400 g Cheddar und 150 g Bergkäse, wenn jemand einen intensiveren Käsegeschmack möchte.

Pommes frittieren oder im Backofen backen und mit dieser leckeren Soße servieren.

Meine Zutaten:

400 ml Schlagsahne
550 g Cheddarkäse am Stück
2 Jalapenos
1 Teel. Chili oder
Cheyennepfeffer
½ Teel. geräucherter Paprika
1 Teel. Speisestärke
1 Prise Salz
1 Teel. selbst gemachte
Gemüsebrühepulver

Zubereitung:

Jalapenos entkernen und in ganz feine Würfel schneiden (evtl. mit Einweghandschuhen)

Cheddarkäse reiben oder in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Sahne in einen Topf bei mittlerer Stufe erwärmen.

Dann die Jalapenos, sowie die Gewürze zugeben und erwärmen.

Nicht kochen. Hitze evtl. reduzieren.

Speisestärke in einer Schüssel mit 2 Eßl Wasser verrühren und dann gemeinsam mit dem Käse zur Sahne geben.

Unter ständigem rühren die Masse erhitzen, ohne dass es kocht und blubbert, bis eine sämige Masse entstanden ist.