



## Hausgemachte cremige Gouda-Käse-Sauce



### Zutaten

- 20 Gramm ungesalzene Butter
- 20 Kichererbsenmehl
- 400 Milliliter Vollmilch
- 80 Gramm Henri Willig Bio Junger Gouda-Käse
- 80 Gramm Henri Willig biologischer gereifter Gouda-Käse
- Pfeffer und Salz
- Aromastoffe wie Muskatnuss oder Chiliflocken

Diese Käsesauce kann man zu allem essen! Ob Nachos, Pommes frites, Brokkoli oder Blumenkohl, diese Sauce ist ein Allrounder. Auch als Käsedip ist sie köstlich.

### Vorbereitung

- 1: Reiben Sie den jungen und den reifen Käse im Voraus, damit Sie sie für die Sauce bereit haben.
- 2: Die Grundlage einer guten Käsesauce beginnt mit der Mehlschwitze, denn sie sorgt dafür, dass die Sauce schön gebunden wird. 20 g Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen, bis sie geschmolzen ist. Dann die 20 g Mehl zu der geschmolzenen Butter geben und gut verrühren.
- 3: Danach gießen Sie nach und nach etwas Milch in die Mehlschwitze und rühren dabei so lange, bis Sie eine glatte Sauce haben.
- 4: Die Pfanne von der Hitzequelle nehmen und den geriebenen Käse in kleinen Schritten hinzugeben. Immer wieder ein wenig zugeben, bis der Käse vollständig geschmolzen ist und eine schöne Käsesauce entstanden ist.
- 5: Würzen Sie die Sauce mit einer Prise Salz, Pfeffer und z. B. Muskatnuss, wenn Sie sie zum Gemüse servieren. Hier haben wir Chiliflocken hinzugefügt und sie mit einem Tortillakuchen mit Nachos serviert.

## Wie verhindere ich, dass meine Käsesauce klumpt oder verrutscht?

Käse schmilzt am besten bei **niedriger Temperatur**. Erhitzen Sie Ihre Soße also vorsichtig und geben Sie den geriebenen Käse nach und nach hinzu. Rühren Sie ständig um und vermeiden Sie es, die Sauce zu kochen, da sie sich sonst trennen oder klumpen kann. Verwenden Sie vorzugsweise einen Käse, der gut schmilzt, wie z. B. jungen Gouda-Käse. Ein Schuss Milch oder Sahne kann helfen, die Sauce schön geschmeidig zu machen.

### Tipps zum Servieren und Variieren

- **Würzen Sie die** Sauce mit Senf, Knoblauch oder Zwiebelpulver.
- Geben **Sieder Käsesauce** einen Hauch von Zitronensaft oder frische Kräuter wie Schnittlauch hinzu.
- **Verwenden Sie die Käsesauce als Nudelsauce**, z. B. für Makkaroni mit Käse.