

Käsesauce Grundrezept

270 ml	Gemüsebrühe
80 g	Gruyère, gerieben
150 ml	Sahne
5 EL	Schmelzkäse
1	Zwiebel

Zuerst die rote Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Butter für ca. 5 Minuten andünsten. Die Zwiebel mit der Bouillon und Rahm ablöschen, und für ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen.

Nun den Schmelzkäse dazugeben und in der Sauce langsam schmelzen lassen, bevor der Gruyère unter Rühren mitgeschmolzen wird. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Schnittlauch hinzugeben und direkt servieren.

Revision #1

Created 11 November 2021 09:10:23 by Axel

Updated 11 November 2021 09:15:28 by Axel