

Welsh Rarebit Sauce

Der Name leitet sich von einem alten englischen Rezept ab: Ein „Welsh Rarebit“ ist ein getoastetes Graubrot mit einer dicken Scheibe geschmolzenem Käse oben drauf, die mit Bier und Gewürzen verfeinert wurde.

Eine Sauce wird daraus durch eine dunkle Mehlschwitze als Basis.

- 2** Stück Zwiebeln
- 4** EL Vollkornmehl
- 100** g Butter
- 0,33** Liter Malzbier
- 0,5** Liter Milch
- 350** g Käse, gerieben
- 1** Bund Frühlingszwiebeln
- ½** TL Cayenne
- 1** TL Paprika de la vera
- 2** EL Senf, scharf
- ½** TL Salz

Method

1. Die Zwiebeln sehr fein würfeln und in etwa 20g Butter kräftig bräunen. Leicht salzen und beiseite stellen.

2. Die restliche Butter im Topf schmelzen und das Vollkornmehl dazugeben. Ordentlich anbräunen lassen und dann unter stetigem Rühren mit Malzbier und Milch eine Mehlschwitze herstellen. Mit dem Senf, Cayenne, Paprika und Salz kräftig abschmecken.

3. Den Käse reiben und portionsweise in die Sauce geben so dass er sich auflöst und gut verteilt. Es sollte eine glatte, leicht scharfe Sauce sein. Die gebräunten Zwiebeln dazugeben und unterrühren, die Frühlingszwiebeln fein schneiden und kurz vor dem Servieren auch dazugeben.

Notes



Als Käse eignet sich jeder kräftige Schnittkäse. Auf diese Weise kann man lecker zahlreiche Käsereste verwerten. Cheddar, Emmentaler, Gruyere, Tilsiter, Havarti, Parmesan oder eine Mischung daraus empfehlen sich.



Servings/Yield

6 servings

Cuisine

European



Die Sauce macht mit Nudeln ein günstiges, sehr sättigendes Gericht, wozu es am besten einen ordentlichen Salat gibt.

Was auch gut geht sind gedünstete Möhren dazu, oder Kartoffeln, oder Gemüsesticks zum eintunken.

Ersetzt ggf. auch die klassischen Mac & Cheese als Barbecue-Beilage.