

Käsesauce Grundrezept

Mit wenigen Zutaten gelingt dir eine herrlich cremige Käsesauce, passt ideal zu Nudeln, Aufläufen und Gemüse. Einfach, schnell und mit unserem Rezept absolut gelingsicher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

30 g	Butter
30 g	Mehl
300 ml	Vollmilch
125 g	Käse (Gouda, Emmentaler, Parmesan)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Käsesauce** die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren und unter ständigem Rühren 2–3 Minuten anschwitzen, dabei darauf achten, dass die Mehlschwitze keine Farbe annimmt. Nach und nach die Vollmilch langsam zugießen, dabei kontinuierlich rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Die Sauce unter Rühren aufkochen und anschließend etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie eine cremige, glatte Konsistenz erreicht.
2. Nun den geriebenen Käse portionsweise einrühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Die Käsesauce mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer aus der Mühle abschmecken und sofort heiß servieren.

Tipp

Für extra Geschmack ein Prise Muskatnuss oder etwas Senf hinzufügen