

Mac & Cheese

USA (für 4 Personen)

Zutaten:

- 500g Makkaroni-Teigwaren
- 60g Butter
- 40g Mehl
- 750ml Milch
- 350g kräftiger Cheddarkäse ("mature" oder "extra mature")
- Chilipulver oder -flocken
- 1 Knoblauchzehe
- Muskatpulver
- Salz

Vorbereitung:

- Den Cheddarkäse grob raffeln.
- Knoblauchzehe zum Auspressen vorbereiten.

Zubereitung:

- Die Makkaroni im Salzwasser nur knapp al dente kochen. Das geht recht schnell.
- Sofort mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. In einer grossen Schale beiseitestellen.
- Die Butter bei niedriger Hitze in einem Topf zerlassen. Das Mehl hinzugeben und alles mit dem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht und es leicht goldbraun ist (1...2 Minuten). Diese Mehlschwitze nennt sich Roux.
- Dann langsam warme Milch unterrühren, so dass keine Klumpen entstehen. Die Sauce unter Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis sie cremig ist. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Hälfte des Käses untermischen.
- Mit dem Schwingbesen rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Sauce mit Chilipulver, Muskat und gepresstem Knoblauch und Salz abschmecken und gut verrühren.
- Die Käsesauce über die Makkaroni leeren und gut vermischen. Dann in eine Auflaufform geben.
- Den restlichen Käse obenauf verteilen und mit wenig Chilipulver bestreuen.
- Mac and Cheese im Ofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen, bis die Sauce blubbert und der Cheddar goldbraun und leicht knusprig ist. Am Schluss noch gratinieren mit Oberhitze.

Tipp:

- Makkaroni und Käse ist DER "Amerikanische Küchenklassiker", wie es überall heisst.

