

Rezept

Käsesauce mit weißem Trüffel

Ein Rezept von Käsesauce mit weißem Trüffel, am 01.07.2024

Zutaten

200 g gemischter Käse, z. B. Appenzeller, Vacherin, Greyerzer; oder nur Fontina	1/4 l Milch
Salz	3 Eigelb (Größe M)
Kümmel, gemahlen	Cayennepfeffer
	Bratenthermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Vom Käse die Rinde entfernen, den Käse in feine Streifen oder Würfel schneiden. In eine Schüssel mit rundem Boden (Schlagkessel) geben und mit der Milch bedecken. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen. Die Käse langsam in 7-8 Min. schmelzen lassen. Dabei mit einem Gummispatel ständig rühren.
2. Die Eigelbe in eine kleine Schüssel geben. Einen kleinen Schöpfer heiße Käsemilch unterrühren. Die angerührten Eigelbe langsam in die heiße Käsemilch gießen und dabei mit dem Gummispatel rühren, bis eine cremige abgebundene Sauce entsteht. Das dauert 5-6 Min. Zur Sicherheit das Bratenthermometer in die heiße Sauce stecken. Bei ca. 70° ist die Käsesauce perfekt gebunden.
3. Je nachdem, wie salzig die Käse sind, die Sauce nur leicht salzen und mit Cayennepfeffer und 1 Prise Kümmel abschmecken.