

Pommes frites mit Käse-Chilisoße

Zutaten für die Pommes (für 2 Personen):

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 EL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 2 EL Sonnenblumenöl

Gut gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln waschen und mit Schale in daumenbreite Pommes schneiden. Etwa 5 Minuten blanchieren, dann abgießen und auf einem Handtuch gut abtrocknen. Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und gut mit den Gewürzen, der Speisestärke und dem Öl vermengen. Auf einem Backblech verteilen und circa 20 Minuten backen. Nach 10 Minuten einmal wenden.

Zutaten für die Käsesoße:

- 2 kleine Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Butter
- 100 ml trockener Wermut
- 200 ml Brühe
- 200 ml Milch
- 1 EL Speisestärke
- 200 g älterer Cheddar
- Cayenne-Pfeffer
- Pfeffer
- nach Geschmack: eingelegte Jalapeños

Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Butter in einem Topf anschwitzen. Mit Wermut ablöschen. Danach die Milch hinzufügen und alles 5 Minuten leicht köcheln lassen. Brühe in einen Schale geben und mit der Stärke verrühren. In den Topf geben und die Soße etwas andicken lassen. Cheddar reiben und in der Soße schmelzen. Die Soße sollte schwer vom Löffel laufen. Eventuell etwas mehr Käse hinzufügen. Mit Cayenne-Pfeffer, Pfeffer und nach Bedarf etwas Salz abschmecken.

Pommes auf Teller geben, mit der Käsesoße begießen oder diese separat zum Dippen servieren. Nach Geschmack mit Jalapeños belegen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 27.01.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen