

Mac & Cheese - Eine Gewürzmischung für grandios leckere cremige Käsenudeln & vieles mehr. Das für uns beste Rezept für „Mac & Chees“ findet Ihr in unserem Onlineshop auf www.Geile-Gewürze.de bei diesem Gewürz in der Beschreibung oder auch auf www.xperimentalkitchen.com.

Hergestellt von:
Geile Gewürze - / www.geile-Gewürze.de
Freyastr. 8 - 24939 Flensburg



Zutaten:
Knoblauch, Zwiebel, geräuchertes Salz (Salz und Rauch) Paprika, Chili, Rohrohrzucker, Majoran, Oregano.

Kann Spuren von Senf & Sellerie enthalten !

Inhalt: 75g Gewürzmischung [follow us on](#)  

Mac & Cheese

Lecker cremige Käsenudeln mit dem besten Käse der Welt, nämlich Cheddar!

Küchenstil - Alltagsküche, USA, Weltküche

Rezept geschrieben von Ricarda Wedhorn – Xperimental Kitchen

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
4Personen	25Minuten	30Minuten

Zutaten

Grundzutaten

- 500g Makkaroni
- 50g Parmesan
- 400g Cheddar
- 100g Emmentaler

Für die Mehlschwitze

- 60g Butter
- 40g Mehl
- 500ml Milch
- 200ml Sahne
- 1EL Worcestershiresauce
- **2EL Mac & Cheese - Xperimental Kitchen – Bezugsadresse >>> von www.geile-Gewürze.de**

Für das Topping (nicht zwingend notwendig)

- 50g Paniermehl
- 30g Butter
- 1 Knoblauchzehe

Anleitung

1. Als erstes macht man eine klassische Mehlschwitze: Butter erhitzen und klären, dann den Herd auf niedrige Stufe stellen und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren, so dass eine glatte Masse entsteht. Anschliessend langsam mit Milch, Sahne und der Worcestershire Sauce aufgießen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Das Mac & Cheese Gewürz einrühren und das Ganze ca. 10 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Wer es gerne scharf mag, kann auch noch etwas extra Chilipulver hinzugeben.
2. Währenddessen werden die Makkaroni in Salzwasser gekocht. Die Makkaroni sollten noch etwas Biss haben. Wenn zB auf der Packung eine Garzeit von 10 Minuten angegeben ist, sollte man die Nudeln ca. 9 Minuten kochen lassen.

3. Wenn die Nudeln fertiggekocht sind, gießt man diese ab und gibt sie zusammen mit der hellen Sauce und dem geriebenen Käse in eine große Schale und vermischt alle Zutaten. Die Nudeln und die helle Sauce müssen unbedingt noch heiß sein, so dass der geriebene Käse beim Umrühren zum Schmelzen gebracht wird und eine, Käse-Makkaroni-Masse entsteht. Diese Masse wird dann in die Auflaufform gegeben und gleichmäßig verteilt.
 4. Als Topping bereitet man geröstete Semmelbrösel/Paniermehl oder Pankomehl zu. Dazu bringt man 30g Butter in einer heißen Pfanne zum Schmelzen und röstet das Paniermehl bei mittlerer Hitze darin an. Eine Knoblauchzehe wird zusätzlich in das Paniermehl gepresst. Der Knoblauch sorgt später für einen großartigen Duft und ausgewogenen Geschmack. Das Paniermehl wird etwa 2-3 Minuten unter ständigem Rühren angeröstet. Dabei sollte es leicht gebräunt werden. Das geröstete Paniermehl wird anschliessend gleichmäßig auf den Käse-Makkaroni verteilt.
 5. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) wird das Mac and Cheese bei 180 Grad etwa 35 Minuten gebacken, bis es leicht anfängt zu blubbern und die Oberfläche goldbraun wird. Anschließend können die Nudeln gleich in der Auflaufform warm serviert werden.
-

Mac & Cheese - Eine Gewürzmischung für grandios leckere cremige Käsenudeln & vieles mehr. Das für uns beste Rezept für „Mac & Chees“ findet Ihr in unserem Onlineshop auf www.Geile-Gewürze.de bei diesem Gewürz in der Beschreibung oder auch auf www.xperimentalkitchen.com.

Hergestellt von:
Geile Gewürze - / www.geile-Gewürze.de
Freyastr. 8 - 24939 Flensburg



Zutaten:

Knoblauch, Zwiebel, geräuchertes Salz (Salz und Rauch) Paprika, Chili, Rohrohrzucker, Majoran, Oregano.

Kann Spuren von Senf & Sellerie enthalten !

Inhalt: 75g Gewürzmischung

follow us on   