

Einfacher Käse-Dip

Zutaten

(für 3-4 Personen)

10 g Butter

10 g Mehl (ca. 1 leicht gehäufter EL)

120 ml Milch (plus bei Bedarf zusätzlich 30 ml)

85 g geriebener Käse (zB gereifter Cheddar, „sharp cheddar“)

1/8 TL Salz (Menge hängt von Käse ab)

1/8 TL Cayenne Pfeffer (mehr für schärfer)



Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und unter Rühren bei mittlerer Hitze 1 Minute anbraten. Die Hälfte der Milch zugießen und solange Rühren, bis die Masse dickflüssig wird. Nun langsam den Rest der Milch zugeben und unter Rühren kurz einkochen lassen, bis die Masse dickflüssig wird.

Den Käse einrühren und mit Salz und Cayenne Pfeffer würzen. Der Dip soll cremig sein – sollte er zu fest sein, noch mehr Milch zugeben. Sofort servieren.

Der Dip kann in einem Topf wieder aufgewärmt werden, dafür etwas Milch zugeben.

Speck-Bier-Käse Dip

Zutaten

(für 3-4 Personen)

80 g Speck (ca. 3 dicke Schnitten Frühstücksspeck)

70 g Zwiebel, fein gewürfelt (ca. ½ mittlere Zwiebel)

1 ½ EL Dijon-Senf

110 g Frischkäse (hier: 30 % Fett, ersatzweise Crème fraîche)

100 ml Bier (nach Geschmack)

170 ml Milch

100 g geriebener Käse (hier: gereifter Cheddar)

Salz und Cayenne Pfeffer (optional)



Zubereitung

Den Speck würfelig schneiden und ohne Zugabe von Öl knusprig anbraten. Speck aus der Pfanne nehmen, überschüssiges Fett wegleeren bzw. wenig zum Braten der Zwiebeln in der Pfanne lassen.

Die Zwiebeln 3-4 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze unter Rühren anbraten, bis sie eine goldene Farbe bekommen. Senf einrühren und mit Bier ablöschen. Rund 5 Minuten bei hoher Hitze kochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Milch einrühren und kurz köcheln lassen. Frischkäse zugeben und unter Rühren schmelzen.

Die Konsistenz sollte dickflüssig-cremig sei.

Bei Bedarf die Masse entweder noch etwas einkochen lassen oder Milch zugeben. Hitze reduzieren, dann Käse und Speck einrühren (jeweils eine kleine Menge Speck und Käse beiseite geben). Durch salzigen Speck und würzigen Käse ist oft kein Salz mehr notwendig.

Eine feuerfeste Form ölen, die Dip-Masse in die Form leeren und mit restlichem Speck und Käse bestreuen. Für 10-15 Minuten im auf 190 ° Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen überbacken bis der Käse geschmolzen ist. Mit warmen Pretzel-Bites servieren.

Gutes Gelingen!

(Ursula Schersch, 3.2.2016)