

Smoked Kellerbier-Käse-Dip mit Th. König

Unser cremiger Kellerbier-Käse-Dip passt super zu Tortilla-Chips, Baguette-Brot oder auch Gemüse-Sticks. Herzhafter Cheddar und unser süffiges Zwickl harmonieren perfekt zusammen.

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Zutaten für 1 Portion

- 200 g herzhafter Cheddar
- 150 g Th. König Zwickl
- 2 TL Mehl
- 2 TL Butter
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 1 TL Petersilie (fein gehackt)
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver (optional)



Anleitung

Zunächst wird eine klassische Mehlschwitze (Roux) zubereitet. Dies sorgt dafür, dass der Kellerbier-Käse-Dip nicht zu flüssig wird und etwas Bindung bekommt. Dafür gibt man die Butter in eine feuerfeste Pfanne und lässt sie zerlaufen. Wenn die Butter zerlaufen ist, wird das Mehl eingerührt, sowie Salz, Pfeffer, Knoblauch und die Petersilie. Dann wird der Deckel des Grills für 7-8 Minuten verschlossen, so dass die Mehlschwitze indirekt vor sich hin köchelt. Dieser Vorgang ist wichtig, denn durch die Hitze wird die Stärke im Mehl zu Dextrin aufgeschlossen und der mehlig-Beigeschmack verfliegt. Wir wollen ja nicht, dass der Dip später nach Mehl schmeckt. Natürlich kann man den Dip auch in einer Pfanne auf dem Herd zubereiten.

Anschließend werden der geriebene Cheddar und das Th. König hinzugegeben. Das Kellerbier wird in den Käse eingerührt. Auf den ersten Blick sieht das ziemlich flüssig aus, jedoch verbindet sich das mit der Zeit zu einem cremigen Dip.

Wer einen dezenten Rauchgeschmack an seinem Dip haben möchte, gibt jetzt etwas Räucherholz in die Glut. Wer den Kellerbier-Käse-Dip auf dem Herd zubereitet kann nun alternativ 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver einrühren, das erzeugt auch ein leichtes Raucharoma.

Sobald der Kellerbier-Käse-Dip die gewünschte Konsistenz erreicht hat, wird er warm serviert. Zum Dippen nimmt man idealerweise Tortilla-Chips, Baguette-Brot oder auch Gemüse-Sticks.