

KÄSE-DIP MIT TH. KÖNIG

VORBEREITUNG 10 MINUTEN | GRILLEN 15 MINUTEN



ZUTATEN

200 g Cheddar, herzhaft

150 ml Th. König

2 TL Mehl

2 TL Butter

1 Knoblauchzehe (fein gehackt)

1 TL Petersilie (fein gehackt)

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

1/2 TL geräuchertes Paprikapulver

ZUBEREITUNG

1. Zubereitet haben wir den Dip auf dem Kamado Joe Classic II Keramikgrill bei 170 °C indirekter Hitze (mit eingelegtem Deflektorstein), da wir ihn zusätzlich mit Kirschholz geräuchert haben. Der Dip kann auch in einem Topf oder in einer Pfanne auf dem Herd zubereitet werden, dann sollte man jedoch etwas geräuchertes Paprikapulver hinzugeben, um ein leichtes Raucharoma zu bekommen.
2. Zunächst wird eine klassische Mehlschwitze (Roux) zubereitet. Die sorgt dafür, dass der Beer Cheese Dip nicht zu flüssig wird und etwas Bindung bekommt. Dafür gibt man die Butter in eine 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 Bier-Käse-Dip später nach Mehl schmeckt.
3. Anschließend wird der geriebene Cheddar und das Bier hinzugegeben und das Bier 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. Wir haben einen Chunk Axtschlag Cherry Wood verwendet. Wer den Bier-Käse-Dip auf dem Herd zubereitet kann nun alternativ 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver einrühren. Sobald der Bier-Käse-Dip die gewünschte Konsistenz erreicht hat, wird er warm serviert. Zum Dippen nimmt man idealerweise Tortilla-Chips, Baguette-Brot oder auch Gemüse-Sticks.