

Mac and Cheese Balls

Moin Moin

Mac and Cheese Balls sind eine klasse Beilage die niemand erwartet.
für diese Beilage braucht ihr nur

Mac and Cheese

Paniermehl

Salatgewürzmischung (Italienische)

Ei

Öl

Das fertige Mac and Cheese sollte über Nacht im Kühlschrank ruhen.

Nun kleine Bällchen daraus formen und diese für 2-3 Stunden in den Froster geben.

Das Paniermehl wird mit der Gewürzmischung vermischt und das Ei mit etwas Milch. Die gefrorenen Bällchen jeweils zuerst in die Eimischung und dann im Paniermehl wälzen bis sie gleichmäßig davon bedeckt sind. Die Bällchen werden frittiert bis sie richtig schön braun und kross sind. ca. 4-5 Min. bei 170 °C.

Am besten warm mit etwas Chutney servieren.





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Mac and Cheese Burger

Moin Moin

wer noch keinen Mac and Cheese Burger hatte, sollte diesen unbedingt mal nachbauen.

Für diesen Burger braucht ihr nicht viel.

Zutaten:

Mac and Cheese
200g Rinderpatties (am besten selbst gemacht)
Hamburgerbrötchen
Bacon
Irischer Cheddar
Chutney
Zwiebeln
Paniermehl

Ei
Öl
Salz
Pfeffer

Das Mac and Cheese solltet ihr am Vortag kochen.
Dies füllt ihr nun noch warm in einem Zylinder mit etwas Frischhaltefolie.

Nun muss das Mac and Cheese für 3-4 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank kalt werden.



Jetzt einfach an der Frischhaltefolie ziehen.



Diesen Mac and Cheese Zylinder schneidet ihr jetzt in 1cm dicke Patties auf und legt sie für 2 Stunden in den Froster.



Nach dem die Patties durch gefroren sind werden sie in Ei und Paniermehl gewendet.



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Nun müssen die Patties frittiert werden, bis sie richtig schön braun und kross sind. ca. 1-2 Minuten je Seite.





Nun noch die Rinderpatties und den Bacon grillen



Nun kann der Zusammenbau Starten

Brötchen
Chutney
Rinderpattie
Cheddar
Bacon
MC Pattie
Chutney
Zwiebeln
Brötchen







Mahlzeit

Mac and Cheese

Moin Moin

Mac and Cheese ist ein vor allem in Nordamerika und Großbritannien verbreitetes Nudelgericht.

Hierfür werden Maccheroni mit einer Käsesoße vermischt und meist mit geriebenem Käse im Ofen überbacken. Zur genauen Zusammensetzung des Gerichts, der Soße und der zu verwendenden Käsesorten existieren viele Rezepte und Varianten.

Hier nun meine Variante

350g Nudeln
100g Parmesan
150g Cheddarkäse
400ml Milch
40g Butter
4 TL Zucker
1 EL Mehl
1 EL Worcester
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Salz und Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsangabe kochen.

In einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und dort die Zwiebel & den Knoblauch an schwitzen. Das Mehl hineinrühren und die Milch langsam hineingeben und unter ständigem Rühren ca. 2 – 3 Min. kochen lassen bis alles schön abgebunden ist.

Die beiden geriebenen Käsesorten, Zucker & Worcester hinzufügen und verrühren bis der Käse komplett darin geschmolzen ist. Das ganze noch mit Pfeffer und Salz abschmecken Dann die gekochten Nudeln dazugeben und weitere 2 – 3 Min. weiter rühren, bis alles gut vermischt ist und die Nudeln schön mit der Käsesauce umhüllt sind.

Fertig sind die Mac and Cheese





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

