

Käsesosse

mit Blauschimmel

Zutaten

- Blauschimmelkäse (Bleu de Graven. Alternativ Blue de Wolvega. Alternativ: irgendwas)
- Sahne
- Butter
- Knoblauch (angeröstet)
- Zwiebel
- Honig?
- Walnuss?
- Salz, Pfeffer, Muskat?

Zubereitung

1. Zeug anbraten, Zwiebeln&Knobi
2. Rest reinwerfen
3. aufkochen

mit Gouda

Zutaten

- junger Gouda
- Mehl
- Butter
- Knoblauch, Zwiebel?
- Salz, Pfeffer, Muskat, (Chilli?)
- bei Servieren: Zitronensaft

Zubereitung

1. Anbraten, Zwiebeln & ggf. Knobi
2. Mehlschwitze
3. Milch einrühren
4. Käse einschmelzen, eher wenig hitze sonst klumpen. Vorgerieben, nach-und-nach hinzugeben

resources

gouda sosse

<https://henriwillig.com/de/unsere-erfahrungen/kase-rezept/zelfgemaakte-romige-kaassaus-van-goudse-kaas/>

- Bio Junger Gouda-Käse 80Gramm
- gereifter Gouda-Käse 80Gramm
- ungesalzene Butter, 20g
- Kichererbsenmehl 20g?
- Vollmilch 400 Milliliter
- Salz, Pfeffer, Aromastoffe wie Muskatnuss oder Chiliflocken

<https://www.chefkoch.de/rezepte/3700351558900551/Knoblauch-Kaese-Sauce.html>

- Schmelzkäse 900 g
- Gouda 400 g
- Emmentaler 400 g
- Bergkäse 400 g
- Gorgonzola 200 g
- Knoblauch 2 Knolle/n
- Sahne 800 g
- Pfeffer, Muskatnuss

schimmelkäse sosse

- <https://sumkapelmeni.de/blog/post/35637/klassische-blauschimmelkasesauce-rezept-und-zubereitungstipps/>
 - Blauschimmelkäse, 100–150 g
 - Sahne, 200 ml
 - Butter, 1 EL
 - Zwiebel, 1 kleine
 - Knoblauchzehe, 1 kleine
 - Nuldeln
 - Salz / Pfeffer
- <https://www.daskochrezept.de/rezepte/blauschimmelkaese-sauce>
 - Blauschimmelkäse 100g
 - Sahne 300ml
 - Butter 30g
 - Knoblauch 1Zehe
 - Zucchini (mittel) 2Stk.
 - Weißwein (trocken) 100ml
 - Nuldeln

- Salz, Pfeffer
 - <https://www.chefkoch.de/rezepte/2274771363015438/Blauschimmelkaese-Sahnesosse-mit-Spaghetti.html?portionen=20>
 - Blauschimmelkäse 300g
 - Schlagsahne 400ml
 - Milch 80ml
 - Honig 3 TL
 - Spaghetti 600 g
 - Salz, Pfeffer
 - <https://www.tress.de/leckere-rezepte-fuer-spaetzle-und-nudelgerichte/vegane-und-vegetarische-pasta-rezepte/rezept/nudeln-mit-blauschimmelkaese>
 - Spaghetti 500g
 - Blauschimmelkäse 300g
 - Parmesan, gerieben 75g
 - Sahne 150ml
 - Walnüsse, grob gemahlen 75g
 - Knoblauch 2Zehen
 - frische Petersilie, fein gehackt 1/2Bund
 - Öl 2EL
 - Muskat, Salz, Pfeffer
-

Revision #4

Created 2026-08-25 15:40:53 UTC by chef

Updated 2026-08-25 16:27:51 UTC by Admin