



## Sauce

# Käsesauce für Teigwaren

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

0,5 l trockener Weisswein

0,5 l Rahm

100 gr Gorgonzola

Pfeffer, Salz

### Zubereitung

Weisswein

Der Wein wird auf etwa die Hälfte seines Volumens eingekocht. Dies geht gut bei mittleren bis höheren Temperaturen.

Rahm

Danach wird die Rahm zugegossen und diese Masse bei kleiner Temperatur nochmals auf die Hälfte eingekocht. Um üble Spritzer zu vermeiden, bewährt sich ein Deckel mit Öffnung oder notfalls ein hoher Topf.

Beim Einkochen ist nach Zugabe der Rahm gelegentliches Umrühren unverzichtbar, gegen Ende der Einkochzeit alle paar Minuten! Da der Vorgang Stunden dauert und die fertige Sauce gut aufgewärmt werden kann, sollte man die Zubereitung erforderlichenfalls am Vortag/abend der Fete einplanen.

Gorgonzola, Pfeffer, Salz

Der zerkleinerte Käse sollte erst kurz vor dem Servieren in die heisse Sauce eingebracht und unter ständigem Rühren aufgelöst werden. Abschmecken nach Geschmack mit Pfeffer (Salz ist meist nicht nötig).

Die fertige Sauce eignet sich wirklich hervorragend als Beilage zu Nudeln, Fleischgerichten oder Gemüse. Nicht geeignet ist sie zum Abnehmen! Aber wer will das schon mit italienischer Küche?.