Kulinarische Weltreise!

Spezialitäten der USA

Rezepte von Showkoch Sven Wetter

Amerikanische Mac and Cheese

Zutaten:

400 g Mini Makkaroni
150 g Parmesan
30 g Butter - Zimmertemperatur
20 g Weizenmehl
125 ml Sahne
225 ml Milch
150 g Cheddar
125 g Edamer
1 TL Salz
schw. Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Mini Makkaroni in gut gesalzenem Wasser die Hälfte der angegeben Garzeit kochen.
2. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Den Parmesan reiben, die Butter und das Mehl miteinander mischen.
3. Die Sahne und die Milch in einen Topf geben und aufkochen. Die Butter-Mehl-Mischung unterrühren, bis die Sauce anfängt einzudicken. Die Hälfte des geriebenen Parmesans unterrühren. Die Sauce mit Salz, schwarzem Pfeffer und Paprika edelsüß abschmecken. Die Sauce bei Bedarf mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Die Mini Makkaroni mit der Sauce, ⅔ des geriebenen Cheddar- und ⅔ des geriebenen Edamer in einer Auflaufform mischen. Den restlichen Käse als oberste Schicht über den Käsenudeln verteilen.
5. Die Auflaufform für 30 bis 35 Minuten in den Backofen schieben, bis die Käseschicht eine schöne braune Kruste hat.

Amerikanisches Club Sandwiches

Zutaten:

3 Scheiben Sandwichtoast
Chips gesalzen

Zum Bestreichen:

1 EL Mayonnaise
1 EL Senf
1 Spritzer Zitronensaft
etwas Salz und Pfeffer

Für den Belag:

2 Blätter Eisbergsalat
1 Scheibe Putenbrust, sehr dünn geschnitten o. Minutenschnitzel (Schwein)
1 Scheibe Käse (Gouda o. Chester o. Cheddarkäse)
3 Scheiben Bacon
4 Scheiben Salatgurken und/oder Tomatenscheiben

Zubereitung:

Die Baconscheiben in der Pfanne leicht knusprig gebraten. Zum Abkühlen auf Küchenkrepp legen. Ohne weitere Zugabe von Fett wird das Fleisch in derselben Pfanne angebraten. Die Toastscheiben werden im Toaster leicht geröstet. Die Mayonnaise und der Senf werden mit Zitrone, Salz und Pfeffer zu einer feinen Masse vermengt. Jetzt eine Toastseite mit der Mayo-Senfmasse bestreichen. Ein Salatblatt drauf geben, den Speck und die Gurken- und/oder Tomatenscheiben. Die nächste Toastscheibe von beiden Seiten bestreichen und drauflegen. Wieder ein Salatblatt, dann den Käse und das Fleisch auflegen. Zum Schluss noch die dritte Toastscheibe, die wieder mit der Creme einseitig bestrichen wurde, auflegen. Mit zwei Zahnstochern fixieren und diagonal durchschneiden. Die Clubsandwiches werden mit gesalzenen Chips serviert.

Mehr Rezepte und weitere Events unter
www.moebelkreis.de/kulinarische-weltreise

MÖBELKREIS