



Mac and Cheese One Pot mit selbstgemachten Röstzwiebeln

200 Grad indirekte Hitze
Kochzeit ca. 25 Minuten
Grillzeit 10 Minuten

Zutaten Käsesauce 60 gr. Butter
40 gr. Mehl
800 ml Gemüsebrühe
400 ml Milch
2 EL Worcestershiresauce
50 ml Weißwein
1 EL geräucherte Paprika
1 TL frisch gemahlener Pfeffer
½ TL Salz
1 TL Kurkuma

Zutaten Mac and Cheese
500 gr. Makkaroni
100 gr. geriebenen Parmesan
200 gr. geriebenen Cheddar
200 gr. geriebener Emmentaler
100 gr. Gratinkäse
1 Becher Sahne

Zutaten Röstzwiebeln

50 gr. Butter
40 gr. Mehl
1 Zwiebel
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

So geht's:

Wir geben für die Käsesauce die Butter in einen großen Topf und lassen sie bei niedriger Temperatur schmelzen. Das Mehl schwitzen wir in der Butter an. Wenn die Mehlschwitze cremig ist und eine leicht hellbraune Farbe annimmt, geben wir nach und nach die Gemüsebrühe unter ständigem Rühren hinzu. Als nächstes geben wir die Milch nach und nach in den Topf und rühren weiter, bis die Sauce klümpchenfrei ist. Nun folgen der Wein, die aufgeführten Gewürze sowie die Worcestershiresauce und wir lassen alles aufkochen.

Als nächstes geben wir die Makkaroni in die Sauce und lassen alles wieder aufkochen. Danach lassen wir alles für etwa 10 Minuten köcheln und rühren immer mal wieder um. Den Käse geben wir nun nach und nach in den Topf und rühren alles gut durch. Zum Schluss kommt der Becher Sahne noch dazu. Die Sahne rühren wir gut unter die Mac and Cheese.

Parallel dazu kümmern wir uns um die Röstzwiebeln. Dazu halbieren wir die Zwiebel und schneiden nicht zu dünne Ringe. Die Ringe geben wir dann in das Mehl und vermengen sie damit. Die Butter geben wir in eine Pfanne, schmelzen sie und geben dann die Zwiebeln in die Pfanne. Anbraten, bis die Zwiebelringe kross sind und dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Die fertigen Mac and Cheese geben wir in eine Gusspfanne oder Auflaufform und geben den Gratinkäse darüber. Wir stellen die Pfanne bei indirekter Hitze für max. 10 Minuten in den Grill.

Die Röstzwiebeln geben wir auf die fertigen Mac and Cheese.

So schnell geht die klassische Grillbeilage aus den USA. Dort werden nur kleine Portionen als Beilage serviert, da Mac and Cheese ziemlich mächtig und sättigend ist. Die Menge hier aus dem Rezept reicht für zehn Portionen als Beilage aus. Mac and Cheese ist aber auch als Hauptgericht ein Kracher!