



Zutaten:

- 300 g Cheddar
- 150 g Gouda
- 3 Knoblauchzehe(n)
- 1 Bd Schnittlauch
- 250 ml Schwarzbier
- 1 TL Senf
- 2 EL Worcester Sauce
- nach Bedarf Cayennepfeffer
- nach Bedarf Salz
- nach Bedarf Tabasco



KitchenAid ARTISAN Power Plus Blender in liebesapfel rot



Boska Käseschaber AMIGO mit Käseglocke



Le Creuset Mini Cocotte in schwarz glänzend



Emile Henry Knoblauchdose in Craie



Microplane Vierkantreibe Specialty



Staub Mini Cocotte in antiktürkis

1

Den Schnittlauch waschen, leicht trocken schütteln und in Scheibchen schneiden.

2

Den Knoblauch schälen und Cheddar und Gouda reiben.

3

Knoblauch, Worcestersauce, Senf, Bier, Tabasco, Salz und Cayennepfeffer in einen Standmixer geben.

4

Den Deckel schließen und alles auf niedriger Stufe vermengen. Dabei den geriebenen Käse nach und nach über die Deckelverschlussklappe hinzufügen.

5

Wenn der Käse vollständig eingefüllt wurde, alles zusammen auf höherer Stufe zu einer Creme mixen.

6

Als letztes den Schnittlauch hinzugeben und noch einmal kurz auf mittlerer Stufe mixen.

7

Den Bierkäse entnehmen und nach Bedarf weiter mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

8

Am besten schmeckt der Aufstrich, wenn er vor dem Verzehr ca. 1 Stunde gekühlt wird.

Damit der Bierkäse richtig schön cremig wird, sollten die Zutaten beim mixen Raumtemperatur haben. So verbinden sich Käse und Co. am besten miteinander.