



Man Stück Natur

Waffeln mit Käsesoße

Snacks & Partyhits

ZUTATEN

Für den Waffelteig:

250 g Mehl,
1/2 Päckchen Backpulver,
3 Eier,
250 g sehr weiche Butter,
200 ml Buttermilch,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Prise Salz

Für die Käsesoße:

1 Schalotte,
200 g Heinrichsthaler Gouda
Portion,
4 cl Grappa o.ä.,
100 ml Weißwein,
200 g Sahne,
2 EL Öl zum Erhitzen

Für den Belag:

6 Stück Eier,
100 g Schinken,
einige Zweige Rucola

ZUBEREITUNG

ca. 50 min

ZUBEREITUNG

Waffelteig:

Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit der Butter in eine große Schüssel geben, das Eiweiß steif schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz vermischen und zusammen mit der Buttermilch zu den Eiern und der Butter geben und den Teig mit dem Rührgerät des Handmixers zu einem homogenen Teig verarbeiten. Das geschlagene Eiweiß unter den Waffelteig heben und den Teig zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Teig am nächsten Tag mit einem Holzlöffel noch einmal kurz durchrühren und dann Portionsweise (1 leicht gehäufter EL pro Portion) backen. Die gebackenen Waffeln auf dem Kuchengitter bis zur Verwendung warm stellen.

Die Käsesoße

Zunächst die Schalotte schälen und fein hacken. Dann das Öl in einer hohen Pfanne oder einem beschichteten Topf erhitzen und auf mittlere Hitze reduzieren. Die Schalotten anbraten, dann den Käse hinzufügen und unter Rühren langsam schmelzen lassen. Jetzt Grappa und Weißwein hinzufügen. Zum Schluss mit Sahne ablöschen. Bei leichter Hitze köcheln lassen und dabei ständig rühren. Anschließend die Käsesoße mit einem Stabmixer oder ähnlichem pürieren, damit sie schön cremig wird.

Jetzt wird sich um den **Belag** gekümmert! Zum Pochieren der Eier das Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren, bis das Wasser nur noch leicht siedet. Dann Essig ins Wasser geben. 1 Ei in eine Suppenkelle oder Tasse aufschlagen. Mit einem Schneebesen einen Strudel im Wasser rühren und das Ei langsam ins Wasser gleiten lassen. Das Eiweiß, falls nötig, mit einer Gabel um das Eigelb herum zusammenziehen. Mit anderen Eier genauso verfahren. Nach ca. 3 Minuten, wenn das Eiweiß gestockt ist, die Eier vorsichtig mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen.

Nun muss noch alles ansprechend angerichtet werden: Schinken, Rucola und Ei gleichermaßen auf den Waffeln platzieren. Nach dem Motto das Beste kommt zum Schluss folgt jetzt noch die Käsesoße, welche großzügig auf den Waffeln verteilt wird. Der Gaumenschmaus ist nun zum Verzehren bereit – schmecken lassen!