

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Mac and Cheese – Amerikanischer Klassiker

Live Kochen mit Robert Letz

Ein klassisches amerikanisches Mac and Cheese mit cremiger Käsesauce, würzigem Cheddar und einer goldbraunen, knusprigen Kruste aus dem Backrohr.

Zutaten (4 Personen):

- 400 g Makkaroni oder Hörnchen
- 50 g Butter
- 50 g Weizenmehl, glatt
- 600 ml Vollmilch
- 100 ml Schlagobers
- 200 g Cheddar, frisch gerieben
- 100 g Gruyère oder Bergkäse, gerieben
- 40 g Parmesan, gerieben
- 1 TLDijonsenf
- 1 PriseMuskatnuss
- Salz, weißer Pfeffer
- Für die knusprige Kruste
- 40 g Panko-Brösel
- 25 g Butter, geschmolzen
- 30 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. Makkaroni kochen

Makkaroni in reichlich gesalzenem Wasser etwa 2 Minuten kürzer als angegeben kochen. Abseihen und etwas Kochwasser aufheben.

2. Käsesauce herstellen

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und kurz hell anschwitzen. Milch und Schlagobers nach und nach mit dem Schneebesen einarbeiten. Etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen.

3. Käse einarbeiten

Topf von der Hitze nehmen. Cheddar, Gruyère und Parmesan einrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Mit Senf, Muskatnuss, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

4. Makkaroni vermengen

Nudeln mit der Käsesauce vermischen. Bei Bedarf etwas Nudelkochwasser ergänzen. Die Masse soll sehr cremig sein, da sie beim Überbacken noch Flüssigkeit aufnimmt.

5. Überbacken

In eine gebutterte Auflaufform füllen. Panko mit geschmolzener Butter und Parmesan vermischen und darüberstreuen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 15–20 Minuten goldbraun überbacken.

Meine Tipps für ein besonders gutes Mac and Cheese

- Käsемischung: Cheddar sorgt für den typischen Geschmack, Gruyère für Würze und Parmesan für Umami.
- Cremigkeit: Den Käse nicht in kochende Sauce geben, sonst kann sich das Fett absetzen.
- Knusprigkeit: Panko-Brösel ergeben eine deutlich luftigere und knusprigere Kruste als herkömmliche Semmelbrösel.
- Verfeinerung: Etwas geräuchertes Paprikapulver, knuspriger Speck oder ein paar Tropfen Worcestersauce geben dem Gericht zusätzliche Tiefe.