

## Rezept

# Käsedip

Ein Rezept von Käsedip, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>1 EL</b>	Butter	<b>1 EL</b>	Mehl
<b>150 ml</b>	Milch		(geräuchertes) Chilipulver
<b>½ TL</b>	Gemüsebrühe (Instant)	<b>100 g</b>	Cheddar
	Salz		Pfeffer
	Limettensaft		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 175 kcal, 13 g F, 8 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Das Mehl dazugeben und unter Rühren mit einem Schneebesen anschwitzen, ohne dass es bräunt. Mit der Milch ablöschen und alles gründlich mit dem Schneebesen glatt rühren. Zum Kochen bringen, ¼ TL Chilipulver (Menge nach Geschmack), das Brühpulver und 100 ml Wasser zugeben und unter Rühren aufkochen lassen.
2. Die Sauce offen bei kleiner Hitze ca. 10 Min. leicht köcheln, dabei immer wieder umrühren. Inzwischen den Cheddar grob reiben. Portionsweise in die Sauce geben und unter kräftigem Rühren schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und 2 Spritzern Limettensaft abschmecken. Leicht abkühlen lassen, dabei noch einmal umrühren. Am besten lauwarm als Dip servieren, z. B. zu Nachos.