



POUTINE

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 30g Weizenmehl
- ca. 30g Butter
- 400ml Rinderfond
- 100ml Brugse Zott Dubbel (belgisches Starkbier)
- 2 Esslöffel Speisestärke
- 1 Esslöffel [Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand](#)
- 1 Teelöffel [Crema di Balsamico](#)
- 1 Esslöffel Ahornsirup
- 1 Teelöffel [Paprika scharf](#)
- Pfeffer, Salz
- 500g Pommes Frites (für Backofen/Friteuse) möglichst Feinschnitt
- 200g Cheddar-Käse geraspelt
- 2 Stangen Lauchzwiebeln



Zubereitung:

Da gute Vorbereitung alles ist, schneiden wir zunächst die Lauchzwiebel in Ringe und stellen sie beiseite. Jetzt die Zwiebel würfeln und den Knoblauch fein hacken. Die Butter in einem Topf langsam schmelzen lassen und die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch darin glasig schwitzen. Das Mehl dazu geben und gut verrühren. Alles mit dem Rinderfond und dem Bier ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren und in die leicht köchelnde Flüssigkeit geben. Kurz aufkochen lassen. Danach Ketchup, Crema di Balsamico sowie den Ahornsirup einrühren und mit Pfeffer, Salz und scharfem Paprika abschmecken. Wem die Sauce jetzt nicht dunkel genug ist (die Farbe des Fonds und des Bieres ist maßgeblich verantwortlich für die Farbe der Sauce), der hilft der dunklen Farbe eventuell mit etwas Zuckerkulör nach - aber bitte nicht zu viel! Die Sauce warm stellen und die Pommes Frites zubereiten.

Falls der Cheddarkäse noch nicht geraspelt ist, hat man jetzt Zeit dazu. Die heißen Pommes Frites auf einem Teller anrichten und den Käse darüberstreuen (je nach Geschmack mehr oder weniger). Sofort die heiße Sauce über Pommes und Käse geben, mit ein wenig Lauchzwiebel-Ringen verzieren und sofort servieren!

Auch „Brugse Zot Dubbel“ können Sie bei uns kaufen. Wir haben jedoch vor einiger Zeit das Bier-Angebot aus unserem Internetshop entfernt. Gründe dafür waren auf der einen Seite der teure Transport und die notwendige aufwendige Verpackung, da es trotz bester Absicherung immer wieder zu Schäden durch unsachgemäßen Umgang mit den Paketen gab und auf der anderen Seite die schwierige Beschaffungssituation während der Corona-Krise. Sie können das Bier aber trotzdem bei uns bestellen. Schreiben Sie uns einfach eine Email. (info@gourmet-flamand.de)

In unserem [Eat-and-Drink-Blog](#) haben wir dieses [Rezept](#) ausführlich beschrieben und bebildert.

Sollten Sie noch Fragen haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da!