

Mac and Cheese

von maurice stofer

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Salz, Muskatnuss

Ausrüstung: Backblech, Messbecher

5000 kg kleine Maccaroni
2 kg Käsemischung Cheddar!
2000 kg Gouda mittelalter Gouda
1.0 kg Parmesan
500 g Butter
300 g Mehl
5 Liter Milch
160 g Senf
300 g Paniermehl

Zubereitung

Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Cheddar, Gouda und Parmesan reiben und in einer Schüssel mischen. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und anschwitzen. Milch nach und nach zugeben und mit einem Schneebesen einrühren. Bei milder Hitze 5 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

2/3 der Käsemischung in die Béchamelsauce geben und unter Rühren schmelzen lassen. Senf zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Nudeln zur Käsesauce geben und gut vermengen. Nudel-Käsemischung in eine Auflaufform geben. Restliche Käsemischung mit den Semmelbröseln mischen und über den Auflauf streuen. Mac and Cheese im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf einem Rost auf der mittleren Schiene 10 Min. überbacken.