



MEIN GENUSS



Chili Cheese Fries



It's a match!

Unsere Chiliflocken verleihen eine Extraportion an Schärfe und Geschmack und verfeinern mit feurig-pikanten Aromen!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Das [Chili con Carne](#) oder [Chili sin Carne](#) nach Rezept kochen.
- 2 **Für die selbstgemachten Pommes** die Kartoffeln in 1,5 cm dicken Stifte schneiden. Wer möchte, kann die Kartoffelsticke mit etwas Öl beträufeln, so werden die Pommes knuspriger. Den Backofen auf *175 Grad Umluft* vorheizen, die Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für **40 Minuten** backen. Nach etwa **20 Minuten** wenden! Sind die Pommes fertig, mit unserem **Pommes Gewürz** nach Belieben würzen.
- 3 **Für die Käsesauce** die Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Das Mehl einrühren, bis es eine hellbraune Farbe annimmt. Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Chilipulver, Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz einrühren. Nach und nach die Schlagsahne unter ständigem und kräftigem Rühren hinzufügen, bis die Soße beginnt einzudicken. Zum Schluss den Käse in die Sauce geben, bis er vollständig geschmolzen ist.
- 4 Im letzten Schritt die Pommes auf einen großen Teller geben, das Chili con/sin Carne darüber geben und mit der Käsesauce oder dem geriebenen Cheddar Cheese toppen. Heiß genießen!

Zutaten

Pommes:

500 g Kartoffeln, festkochend
Pommes Gewürz
Olivenöl

Käsesauce:

1 EL Butter
1 EL Mehl
1 TL Zwiebelpulver
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Chiliflocken
5 TL Kreuzkümmel
5 TL Pfeffer
5 TL Salz
240 g Käse (am besten Cheddar)
400 ml Sahne

Alternativ:

Käse, gerieben

Zum Chili con Carne - Rezept!

Zum Chili sin Carne - Rezept!

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.11.2026.