

## Kochkäse

Kochkäse ist ein herzhaftes leckeres Gericht und schmeckt sehr gut auf dunklem gewürztem Brot oder gewürzten Semmeln.

### Zutaten für 5 / 10 Portionen á 150 g

|                 |        |       |
|-----------------|--------|-------|
| Quark           | 250 g  | 500 g |
| Harzer Käse     | 200 g  | 400 g |
| Schlagsahne     | 300 g  | 600 g |
| Butter          | 125 g  | 250 g |
| Natron (Pulver) | 1 TL   | 2 TL  |
| Salz            | 0,5 TL | 1 TL  |

Optional:  
Kümmel (ganz)                      1 EL                      2 EL

### Zubereitung:

Quark in einem Leintuch einschlagen, in ein Haarsieb über einem Behälter legen. Darauf eine umgedrehte Untertasse legen und diese mit einer großen vollen Konservendose ( ca. 1 kg) beschweren. Den Quark so für mind. 3 Stunden, besser 12 Stunden auspressen, damit die Molke abläuft.

Den Quark noch leicht ausdrücken, mit dem Salz und dem Natron in einer Schüssel vermischen und weitere 3 Stunden stehen lassen. Der Quark wird in dieser Zeit „glasig“.

Die Butter und ca. ein Drittel der Sahne in einen Topf geben und auf kleiner Herdstufe erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.

Jetzt den klein geschnittenen Harzer Käse zugeben und ebenfalls unter ständigem Rühren schmelzen sowie die restliche Sahne langsam untermischen.

Wenn Butter und Harzer Käse geschmolzen sind, die vorbereitete Quarkmischung unterrühren und kurz erwärmen lassen.

Achten Sie darauf, dass während des gesamten Vorgangs die Masse auf nicht mehr als etwa 42 °C erhitzt wird.

Optional: Den Kümmel jetzt zugeben und unterrühren.

Kochkäse jetzt in kleinen, sauberen Gläschen portionieren und abkühlen lassen.

Er ist im Kühlschrank für etwa eine Woche haltbar.

Tipp: Zum Kochkäse passen sehr gut fein gewürfelte, eingelegte Zwiebeln. Dafür die Zwiebeln schälen, würfeln und in einer Marinade aus Zucker, Salz, Weißweinessig und etwas Öl mehrere Stunden ziehen lassen.

Das Brot mit Kochkäse bestreichen und je nach Geschmack mit Kümmel (ganz), Schnittlauch oder Chili bestreuen bzw. die eingelegten Zwiebeln darüber geben.