

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 250 g Topfen
- getrocknete Kräuter
- 250 ml Rapsöl
- 1 TL Pfefferkorn, bunt
- 1 EL Salz
- 3 Stk. Lorbeerblätter

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Topfen kann auch Joghurt verwendet werden. Joghurt muss aufgrund des höheren Flüssigkeitsgehaltes an einem kühlen Ort 1-2 Tage abgetropft werden.



Erika Kerbl

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kirchdorf

Eingelegter Frischkäse



Foto: Romana Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Ein Sieb mit einem sauberen Baumwolltuch (alternativ mit mehreren Lagen Küchenrolle) auslegen.
- Topfen hineingeben und die Molke 2-3 Stunden abtropfen lassen. Aus dem abgetropften Topfen mit den Händen kleine Kugeln formen. Diese in den getrockneten Kräutern wälzen und auf einem Teller evtl. kurz antrocknen lassen.
- Nun in die Gläser einen Schuss Öl geben (Boden sollte bedeckt sein) und die Topfen-Kräuter-Kugeln in die Gläser verteilen.
- In jedes Glas eine kräftige Prise Salz und einige Pfefferkörner geben. Zuletzt mit Öl auffüllen – wichtig ist, dass die Bällchen vollständig mit Öl bedeckt sind.
- Im Kühlschrank lagern.

Quellen:



Romana Schneider: *Kursunterlage Kulinarische Mitbringsel*

