



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

100 ml Milch
100 g Quargel
250 g Magertopfen
Salz
Kümmel
40 g Butter
1 Stk. Eidotter

Mein persönlicher Tipp

Kochkäse ist eine traditionelle oberösterreichische Spezialität und schmeckt am besten auf knusprigem Bauernbrot mit frischem Schnittlauch und evtl. etwas frisch gemahlenem Pfeffer.:

Erika Kerbl

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kirchdorf

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Milchprodukte für den
Hausgebrauch - ganz einfach selber
machen!*

Abkochter

Kochkäse

Zubereitung

- 100 ml Milch erwärmen (75 – 90 °C).
- 100 g Quargel (3 Scheiben) etwas zerkleinern und in der Milch unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
- Nun 250 g Magertopfen (trockener Topfen bzw. Bröseltopfen), Kümmel und Salz nach Geschmack begeben.
- Wer es etwas vollmundiger mag, kann 30-50 g Butter zur Masse geben.
- Die Masse unter Rühren schmelzen lassen – das dauert 3-5 Minuten.
- Achtung: Es heißt zwar Kochkäse bzw. „Abkochter“, jedoch sollte die Masse nicht kochen!
- Wer eine schöne Gelbfärbung möchte, kann zuletzt noch 1-2 Eidotter unterrühren.
- Wenn der Kochkäse eine zähflüssige Konsistenz hat, wird die warme Masse in Keramik- oder Glasschüsseln gefüllt und gekühlt.