



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

Abkochter

Kochkäse



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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 beigeben.
- 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.

Quellen:



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



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

