

#### 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 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.

#### Quellen:



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