landservice

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Oma’s Kochkäse

200 g Butter
200 g Harzer Roller / Bodenfelder Käse
200 g Schmelzkäse
200 g Saure Sahne
250 g Magerquark

1 TL Salz
Ggf. 2 TL Kümmel

1 Päckchen Natron

Butter im hohen Topf schmelzen. Den Harzer Roller fein schneiden und die anderen Zutaten und Gewürze hinzu geben. Unter Rühren weiter erhitzen.

Natron unterrühren und die ganze Masse einmal aufkochen lassen (Achtung: Masse steigt sehr hoch).

Sofort in kleine Gläser füllen und verschließen.

Tipp: Lecker auf frischem Vollkornbrot.
Kochkäse kann auch eingefroren werden oder ist ein Liebhabergeschenk.

Fotos: Christian Jung, Jeanette Dietl, Sandra Zuerlein © www.fotolia.com