

Spezialität aus dem Odenwald Kochkäse mit Musik

Kochkäse:

500 gr. Schichtkäse

125 gr. Butter

2-3 gestrichene Teel. Natron (Kaisernatron - zu finden bei den Backzutaten bei Edeka)

1/2 Teel. Salz

Schichtkäse abtropfen lassen. (Am besten Schichtkäse über Nacht in ein Sieb geben, damit Molke ablaufen kann - je trockener die Masse, desto fester der fertige Kochkäse!)

- Schichtkäse in eine Schüssel geben und mit Gabel zerdrücken.
- 2-3 gestrichene Teelöffel Natron darüber streuen und mit Gabel im Schichtkäse verteilen. Die Masse fängt dann an zu bitzeln und verändert ihr Aussehen - wird glasiger.
- Butter in kleinem Topf zerlaufen lassen. Temperatur nur auf 3 (von 10) einstellen.
NICHT HEISSER - Käse darf nicht KOCHEN - obwohl er so heißt!!!!
- Wenn die Butter zerlaufen ist - mal hören, ob der Schichtkäse noch bitzelt - wahrscheinlich hat er inzwischen damit aufgehört.
- Die Schichtkäsemasse wird dann in den Topf mit der flüssigen Butter gegeben und mit Schneebesen gerührt - gerührt - gerührt - gerührt - gerührt.
- Salz dazugeben Vorsicht nicht zu viel!
- Die Masse verändert sich dann mit der Zeit und wird homogen/sämig und gelblich. Die Hitze wird die ganze Zeit nicht verändert, immer weiter rühren .

Wenn die Masse sich gut rühren lässt - d. h. wenn sie fast anfängt flüssig zu werden, fängt die homogene Masse an kleine „Blasen zu schlagen“, d.h. man sieht in kurzen „Rührpausen“ kleine Bläschen aufsteigen. Wenn dies der Fall ist - nochmal gut durchschlagen und dann ist der Kochkäse fertig .

Kochkäse in Gefäße abfüllen und kalt stellen.

(Auf ein Eigelb habe ich verzichtet - kann man reintun, braucht man aber nicht! - oft schmeckt der Kochkäse damit nach einem Tag nach Fisch)

Musik:

- 2 Zwiebeln sehr fein in Ringe schneiden oder mit feinem Hobel in Ringe hobeln - Manche machen auch Zwiebelwürfel.
- Zwiebelringe unter fließendem heißen Wasser gut abwaschen, evtl. kurz in heißes Wasser legen. Sie verlieren hierdurch ihre Schärfe und werden weich.
- Abgewaschene Zwiebeln in eine Dose oder Glas mit Deckel geben.
- Einen Schuss Essig, einen Schuss Öl, eine Prise Zucker eine Prise Salz dazugeben ; Deckel drauf und gut durchschütteln - kalt stellen.

Wenn der Kochkäse kalt ist, dann sind die Zwiebeln in der Regel auch durchgezogen. Der Kochkäse schmeckt am besten auf frischem Brot. Mit Kümmel bestreuen und mit den eingelegten Zwiebelringen belegen.

Es gibt viele verschiedene Rezepte für Kochkäse, meist zusätzlich mit Harzer Käse und Sahne oder Schmelzkäse, aber ohne Natron.

Dies ist das Rezept aus unserer Odenwälder Stammkneipe - Zur Erholung, in Unter-Ostern.

Gutes Gelingen Susanne und Michael Koch

Kochkäse-Notruf: 06253 - 807760