

Marlenes Kochkäse

Zutaten für 8 - 10 Portionen:

125 g Butter
125 g Margarine
300g Harzer Handkäse
200g Schmelzkäse (Sahnegeschmack)
2 Becher Schmand
340g Kondensmilch
1 TL Natron

Für die Musik:

Zwiebel in Essig und Öl einlegen
Etwas Salz und Pfeffer (wer mag)
Ganze Kümmelsamen (nicht zu knapp)

Zubereitung:

In einem sehr großen Topf 125g Butter und 125g Margarine langsam schmelzen. 300g sehr klein geschnittenen Harzer Handkäse, 200g Schmelzkäse (Sahnegeschmack), 2 Becher Schmand und 340g Kondensmilch unter ständigem Rühren dazugeben. Rühren bis sich alles gelöst hat (dauert ein Weilchen). Jetzt die Temperatur erhöhen und die Masse kurz aufkochen, einen TL Natron hinzufügen - Rühren !!!! und aufpassen, denn die Masse steigt jetzt im Topf nach oben, kurz weiterrühren und dann gleich in eine flache Auflaufform oder eine Schüssel füllen.

Tipp:

Am wichtigsten - man braucht einen riesengroßen Topf, trotz der scheinbar kleinen Menge der Zutaten!

Dazu wird natürlich die "Musik" (Zwiebeln in Essig und Öl eingelegt) sowie Graubrot/Bauernbrot serviert. Ordentlich Kümmel nicht vergessen!

Dazu passt natürlich ein gutes „Stöffchen“ Äpplewoi aus Hessen oder auch ein feiner Cidre aus der Normandie.

Viel Spaß beim nachkochen - schmeckt super - man braucht halt eben nur einen wirklich großen Topf!