Hausgemachter Kochkäse nach Odenwälder Art

Zutaten:

500 g Magerquark, 1 TL Natron (in Tablettenform 5 Stück im Mörser zuerkleinert), 20 g Butter bei Bedarf, eventuell Kümmel bei Bedarf, gemahlener Pfeffer.

Zubereitung:

Den Quark in einem Leinentuch in ein Sieb legen, mit einer vollen Konservendose beschweren und in einer Schüssel über Nacht abtropfen lassen (evtl. selber noch etwas auswringen).
Die entstandene Molke beiseite stellen.
Den Quark mit 1 TL Natron gut vermengen (geht am besten mit der Hand) und mindestens 3 Stunden zugedeckt stehen lassen, bis er "glasig" bzw." seidig" aussieht, zwischendurch ab und zu umrühren. Danach die Masse in einen Topf geben (evtl. die Butter wegen der Geschmeidigkeit hinzugeben) und auf **kleinster Stufe** auf dem Herd erwärmen. Die beiseite gestellt Molke bei Bedarf löffelweise hinzugeben, bis der Käse die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Der Käse darf nicht heiß werden und muss ständig kräftig gerührt werden, damit eine homogene, cremige Masse entsteht. Diese dann salzen und nach Gusto evtl. mit Kümmel verfeinern.
Der Kochkäse hält sich zugedeckt im Kühlschrank mind. zwei Wochen. Das Rezept ist ein bisschen zeitaufwendig, lohnt sich aber definitiv.
Dazu frisches Bauernbrot, klein geschnittene eingelegte Zwiebeln – in Essig und Öl, und man hat eine leckere Brotzeit.
Guten Appetit !