



Odenwälder Kochkäse

Zutaten

- » 250 g Harzer Käse
- » 170 ml Kondensmilch
- » 200 g Schmelzkäse (45% Fett i.Tr.)
- » 200 g Butter
- » 1 TL Natron
- » 1 Becher (200 g) Schmand
- » 1 Prise Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

Zubereitung

1. Harzer Käse in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Kondensmilch und Schmelzkäse hinzugeben und im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Gelegentlich umrühren. Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen.
3. Natron und Schmand unterrühren. Den Kochkäse mit Maggi Würzmischung 1 würzen und abkühlen lassen.

Der Kochkäse kann mit Kümmel verfeinert werden.

Kochtipp

Dazu schmeckt ein rustikales Bauernbrot. Zubereitung ohne Kühlzeit.

Ernährungsinfo pro Portion

Energie: **701 kJ (168 kcal)**

Fett: **14 g**

Kohlenhydrate: **5 g**

Eiweiß: **6 g**

L 25 Minuten

+ 20 Portionen