

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Bibeliskäse

Breisgau Milchzentrale GmbH

[Freiburg i. Br.], [ca. 1930]

Käse.

urn:nbn:de:bsz:31-63741



Weißer Käse zu Kartoffeln in der Schale und als Brotaufstrich.

500 gr. weißer Käse, Milch oder Rahm nach Belieben, 1 Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel gehackten Schnittlauch, 1 kleine Zwiebel. — Der weiße Käse wird zu einer glatten Masse gerührt, am besten durch ein Sieb gestrichen. Daran gibt man Milch oder besser Rahm nach Belieben, Salz, Zwiebel und Schnittlauch und mengt alles gut durcheinander.

Aufstrich aus Quark. 250 gr. Quark, 2 Eßlöffel saure oder süße Milch, 1 Messerspitze Kümmelkörner oder geriebene Zwiebel oder 2 Eßlöffel Tomatenmark, Salz und wenig Zucker nach Geschmack. — Der Quark wird mit der Milch

vermischt und nach Geschmack mit den angegebenen Zutaten verrührt, so daß eine wohlschmeckende, geschmeidige Aufstrichmasse entsteht.

Quarkaufstrich. Zutaten: 200 gr. Butter, 200 gr. Quark, 100 gr. geriebenen Schweizerkäse, 1 kleine Zwiebel oder Schnittlauch, geröstete Brotschnitten. — Quark und Bad. Markenbutter, sowie geriebenen Schweizerkäse, Schnittlauch oder Zwiebel, Salz und etwas Kümmel gut vermengen, auf die noch warmen Brotschnitten streichen und zu Tisch geben zu Tee.

Speisequark als Zugabe zu Brot. 500 gr. sehr fest ausgepreßten Quark vermengt man mit 10 gr. Natron und 15 gr. Salz, knetet die Masse gut durch, füllt sie dann in eine möglichst tiefe Schüssel und läßt sie einen Tag in einem kühlen Raum stehen. Am nächsten Tag wird die Schüssel gestürzt (ähnlich wie bei Pudding); man kann dann von der Masse bequem Stücke abschneiden, die als Zugabe zum Brot sehr gut schmecken.

Käseschüssel Silesia. Zutaten: 1 Pfd. Speisequark, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Kümmel, 1 Teelöffel Mostrich (Senf), $\frac{1}{2}$ Teelöffel Rosenpaprika, 1 mittlere Zwiebel (gerieben), 2 Teelöffel gehackte Petersilie, 2 Teelöffel gehackte Kresse, 2 Teelöffel gehackter Pumpernickel, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Stück Pumpernickel, 1 Weißbrötchen. — 25 Gramm Bad. Markenbutter zerlassen, mit dem Quark und den Gewürzen: Salz, Kümmel, Mostrich, Paprika und Zwiebel verrühren. Von der Masse Kugeln von Reineclaudengröße formen. Davon $\frac{1}{3}$ in Petersilie, $\frac{1}{3}$ in Kresse und $\frac{1}{3}$ in geriebenem Pumpernickel wälzen. Pyramidenförmig

inmitten eines hübschen größeren Tellers anrichten. Aller kleinste Butterkugeln von der übrigen Butter, der Rest Pumpernickel und das Weißbrötchen (beide in Scheiben) legt man im Kranz darum.

Pikanter Streichkäse. Zutaten: 1 Pfd. Quark, Salz und Kümmel nach Geschmack. — Der Quark kommt in ein Säckchen und wird sehr gut trocknen lassen. Dann schüttet man ihn in eine große Schüssel und verreibt ihn und mischt das nötige Salz und den Kümmel darunter, legt ihn locker in einen Topf oder Schüssel, deckt ihn zu und läßt ihn ungefähr 10—12 Tage stehen. Dann ist er sehr schmackhaft und ausgiebig und kann aufs Brot gestrichen werden.

Quarkring. Zutaten: 500 gr. Quark, $\frac{1}{8}$ Ltr. Sahne, Salz, Paprika, Kapern, Kümmel, Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie, Maggi, Tomaten, Radieschen. — Der Quark wird mit Sahne glattgerührt, mit Salz, ein wenig feingewiegten Zwiebeln, einigen Tropfen Maggi, gewiegte Kapern, Kümmel und Paprika pikant abgeschmeckt, in eine Ringform, die man mit Öl ausstreicht, fest eingedrückt, dann auf eine ovale Platte gestürzt. Die Oberfläche bestreut man mit Schnittlauch. Die Mitte des Ringes wird mit Tomatensalat gefüllt, mit Radieschen und Petersilie ausgeputzt.

Bunte Platte mit Quarkbrot. 500 gr. Quark, 125 gr. Butter, 6 Eßlöffel saure Sahne, Salz. Butter wird schaumig gerührt, mit dem durchgerührten Quark, Sahne und Salz vermengt. Die Masse wird in 6 Teile geteilt und verschieden abgeschmeckt

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1. mit Kräutern | 4. mit Paprika |
| 2. mit Tomatenmark | 5. mit Sardelle |
| 3. mit Kümmel | 6. mit Rettich. |

Die Aufstriche werden auf Vollkornbrotscheiben gegeben, die auf einer Platte angerichtet werden. Man verziert mit Salat, Tomatenscheiben, Rapsünzchen, geteilten Eiern und Gurke.

Appetitbrötchen. Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Quark, 1 Sardelle, 20 gr. feingewiegter gekochter Schinken, 1 Teelöffel feingewiegte Schalotten, etwas Salz, Kümmel, eine winzige Prise Paprika, 1 Stück Butter und Butter für die Brötchen. — Alle Zutaten werden gut vermengt, durch ein Sieb gestrichen und auf geröstete oder ungeröstete Brotschnitten, die besonders mit Bad. Markenbutter bestrichen, aufgetragen.

Quarkbrötchen. Man bereitet einen Teig aus 250 gr. trockenem Quark, 250 gr. Mehl, 1 Eßlöffel flüssiger Butter, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Ei und $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. Dann wird er glatt verarbeitet und eine Stunde an kühlem Ort stehen gelassen. Hierauf

macht man eine lange Rolle und schneidet daumendicke Scheiben davon ab, die zu Brötchen geformt werden. Dieselben werden mit Eigelb bestrichen und auf einem mit Butter bestrichenen Blech goldgelb gebacken.

Quarkdessert. Zutaten: 125 gr. Butter, 180 gr. Speisequark, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Paprika, etwas Schnittlauch. — Die Butter wird $\frac{1}{4}$ Stunde schaumig gerührt, dann langsam der gut trockene durch die Maschine getriebene Quark und die Gewürze daruntergerührt. Die Masse wird 3 bis 4 cm dick auf eine Salzwaffel oder Salzkeks gestrichen und eine Salzwaffel darüber gelegt.

Käsestangen. Zutaten: 200 gr. Quark, 200 gr. Butter, 200 gr. Mehl, 5 gr. Kümmel, Salz, evtl. etwas Ei zum Bestreichen. — 200 gr. Bad. Markenbutter wird auf dem Nudelbrett mit 200 gr. Mehl abgebröselst, dann fügt man 200 gr. Quark dazu und verarbeitet die Masse rasch zu einem Teig. Etwa 3 mm dick auswalken, mit dem Teigrädchen Streifen von 2 cm Breite und 8 cm Länge schneiden, mit Salz und Kümmel bestreuen, eventuell nachdem man mit Ei bestrichen hat. Bei mittlerer Hitze backen. Man gibt die Käsestangen zu Bier oder Tee.

Liptauer Käse. $\frac{1}{2}$ Pfd. Quark (Topfen) rührt man mit etwas saurer Sahne an, gibt 100 gr. geriebenen Schweizerkäse, eine feingehackte Zwiebel und Essiggurken, nebst Salz und etwas Paprika daran, formt ihn schön und garniert ihn mit einigen Radieschen.

Zubereitung von Kochkäse. Speisequark wird in einem weißen Tuch gut ausgepreßt, in einen Topf gebracht, mit einem Teelöffel doppeltkohlensaurem Natron bestreut, zugedeckt und unter zeitweiligem Umrühren 4 bis 5 Tage an einem warmen Ort stehen gelassen. Darauf wird der nunmehr vergorene Quark in einem anderen Topf unter Beigabe von saurem Rahm, einer Prise Salz und etwas Butter, sowie Kümmel unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht. Nachdem der Quark einmal aufgekocht hat, nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn erkalten. Man gewinnt dadurch einen appetitanregenden, sparsamen Brotaufstrich, der sich sehr lange frisch erhält.



*Milch
ist die
Quelle der Volkskraft!*