



Odenwälder Kochkäs

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Den Besten machen die zornigsten Frauen, weil sie am kräftigsten Rühren

Zutaten

- 500 g Schichtkäse, sehr gut abgetropft
- 25 g Natron
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Beim "Kochkäs" ist es wichtig, dass er gut abgetropft und trocken ist.

Schritt2

(Am Besten auf ein Küchentuch auf einem Küchensieb geben, darüber 1 Teller stellen und obenauf mit 2 Konservendosen beschweren; über Nacht abtropfen lassen)

Schritt3

Danach durch ein feines Küchensieb streichen und mit Natron und der Butter vermengen; salzen, pfeffern.

Schritt4

Alles in eine reichlich große Schüssel geben und auf einem

Schritt5

60 ° C (Nicht heißer) Wasserbad schmelzen, dabei rühren, rühren, rühren, das kann etwas dauern!

Schritt6

Der Käse sollte komplett aufgelöst sein, bis eine leicht gelbliche, zähflüssige Masse entstanden ist; danach umfüllen, erkalten lassen.

Rezeptart: Hessisch **Tags:** bodenständig, brotaufstrich

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)130
- Fett (g)9
- KH (g)4
- Eiweiss (g)8
- Ballast (g)0

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/odenwaelder-kochkaes/>