

Bergsträßer Weinfrühling



„Bensemer Kochkäs“ (...Bensheimer Kochkäse)

dazu einen Roten Riesling oder einen Weißburgunder von der Hessischen Bergstraße:
Schmelz für den Gaumen

Das Familienrezept, welches wir hier verraten, passt mit seiner würzigen Note hervorragend zu den leichten Bergsträßer Weißweinen oder einem feinen Rosé. Klassisch essen Bensheimerinnen und Bensheimer den Kochkäse mit „Musik“ (eingelegten frischen Zwiebeln, Kümmel) auf einer Scheibe Brot. Wirklich gut ist auch ein Schnitzel oder Pellkartoffeln mit schmelzendem Kochkäse als Topping. Die junge vegetarische Küche kombiniert Kochkäse als Dip zu Gemüsesticks oder um einen Gemüseauflauf zu überbacken. Viele Lokale an typischen Ausflugszielen rund um Bensheim servieren Kochkäse und eigene Kreationen auf den Tellern (Auerbacher Schloss, Kirchberghäuschen, Herrenhaus Fürstenlager).

Wir brauchen:

Eine (**Rühr-**)Schüssel, in der 250 g Quark mit einem Teelöffel Natron verrührt werden kann.

Ein **mittelgroßer Kochtopf**, in welchen nicht nur Butter, Handkäse und Schmelzkäse geschmolzen werden können, sondern in welchen anschließend auch die Quarkmasse dazu passt und mit **Rührgerät** (oder **Schneebeesen**) geschlagen werden kann.

Los geht's – Rezept etwa für 4 Personen:

250 g Magerquark &

1 TL Natronpulver (nicht mehr!)

mit Schneebeesen in Schüssel verrühren.

Eine Weile ruhen lassen (er geht etwas auf und wird glasig), eventuell ein zweites Mal verrühren.

Während dieser Zeit:

125 g Butter

100-125 g Handkäse (klein geschnitten)

1-2 Dreiecke Schmelzkäse

in Kochtopf bei niedriger Temperatur erwärmen (...nicht erhitzen!) und unter regelmäßigem Rühren schmelzen lassen.

(Vorsicht, Käse kann schnell anbrennen!) Sobald es eine homogene Masse ist, Herd ausschalten, Topf von Wärmequelle entfernen. Den Quark dazugeben und kräftig verrühren (Rührgerät, Schneebeesen geht auch).

50-80 ml Buttermilch (ggf. stattdessen Sahne oder Milch) dazu rühren.

Würzen nach Lust und Laune aber ohne Salz! Ich würze den Kochkäse mit gemahlenem Pfeffer und frisch gemahlener Muskatnuss, gemahlenem Kümmel (oder ganzem Kümmel) und etwas Knoblauchgranulat.



Bergsträßer Weinfrühling - Verkehrsverein Bensheim e.V.

Kirchbergstraße 18 – 64625 Bensheim - Internet: www.verkehrsvereinbensheim.de