

Schmelz- und Kochkäse

Favorit hinzufügen

Schmelzkäse ist ein weiterverarbeitetes Produkt aus verschiedenen Käsesorten. Er wurde erstmals 1911 von dem Schweizer Walter Gerber in Thun produziert.

Zur Herstellung wird Käse gerieben, mit Schmelzsalzen und Wasser gemischt und bis zur Verflüssigung auf einem Wasserbad erhitzt. Eine Sudpfannenisolierung kann Energie sparen. Dann wird die Käsemasse in Formen gefüllt und abgekühlt, bis sie sich wieder verfestigt.

Es gibt Schmelzkäse mit Sortenname, der aus nur einer Käsesorte erzeugt wird und ohne Sortenname, dessen Ausgangsmaterial aus mehreren gemischten Käsesorten besteht. Häufig werden noch Gewürze oder andere Zutaten wie Paprika oder Schinkenstücke beigemischt. Gehandelt wird Schmelzkäse entweder in Form kleiner dreieckiger Scheibensegmente (streichfähig) in Alufolie oder als quadratische Scheiben (schnittfest) mit Trennblättern in Kunststoffolie vakuumiert verschweißt.

Er wird gerne zum Überbacken von belegten Toastbrot als Auflage verwendet.



Kochkäse ist ein Sauermilchkäse, der durch die Zugabe von Schmelzsalz und Erwärmen auf einem Wasserbad, eine dauerhaft zähflüssige, streichfähige Konsistenz hat.

Zur Herstellung wird Quark mehrere Stunden abgetropft, mit Schmelzsalz vermischt und nach einer Ruhezeit von je nach Rezept einer Stunde bis zu mehreren Tagen (wobei er schließlich glasig wird) unter Rühren erwärmt, bis er sich verflüssigt. Die Masse wird mit Butter, eventuell auch Sahne und Eigelb vermischt und mit Salz und meist auch Kümmel gewürzt. Für besonders aromatischen Kochkäse kann anstelle von mehrtägig gereiftem Quark Handkäse oder Harzer oder ähnliches verwendet werden.

Serviert wird Kochkäse traditionell mit dunklem Brot und „Musik“, mit Essig und Öl angemachten Zwiebeln.

Zutaten für vier Personen

350 g Schichtkäse
1/2 TL Schmelzsalz (*Art.Nr. 0913202 im Shop*)
Salz
30 g Butter
1 Kartoffel, etwa 150 bis 200 g
1/2 TL Kümmel
1 Eigelb
1 Bund Schnittlauch



Mouseover startet Video

[Diese Seite drucken](#)

[Fenster schließen](#)



Claudia Ehlebracht
Kellereibedarf

Aktualisiert: Ehlebracht Hausbraubedarf Bremen

©2006 Text & Fotos: Ehlebracht Hausbraubedarf

Werbung

siehe hier:
www.heimbier.de



Claudia Ehlebracht
Kellereibedarf