

Kochkäse

Zutaten:

600 ml Sahne
1 Limburger Käse
1 Harzer Käse
1 Sahnekäse
250 g Butter
3 TL Natron
Schalotte in Ringen

Vorbereitung ca. 30 Minuten

1. Einen sehr großen Topf nehmen, da bei der Zugabe von Natron alles sehr stark aufschäumt. Sahne in den Topf geben, alle Käsesorten, bis auf den Sahneschmelzkäse, grob zerkleinern, zugeben. Schmelzkäse und Butter zugeben. Alles bei milder Hitze unter Rühren in der Sahne schmelzen (dies dauert ziemlich lange)
2. Von der Kochstelle nehmen und nach und nach die 3 TL Natron zugeben. In Schraubgläser füllen und offen abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank aufbewahren.
3. Den Kochkäse auf Baguettescheiben streichen mit den Zwiebelringen bestreuen oder beides getrennt reichen.

Ideal zum Schmelzen des Käses ist auch eine große beschichtete Pfanne.

Kochkäse kann man im Kühlschrank einige Wochen aufbewahren.