

## Quark und Käse

Quark und Käse sind aus Milch gewonnene, ganz besonders hochwertige Nahrungsmittel, die sich vielseitig verwenden lassen. Für vier Personen 250 bis 500 g Quark rechnen.

### 1. Quark zu Kartoffeln und als Brotaufstrich

500 g Quark, Milch, Salz, Kümmel

Den Quark durch ein Sieb streichen oder mit einem Löffel zerdrücken. Trockenem Quark so viel Milch zusetzen, bis er geschmeidig ist. Mit Salz und Kümmel abschmecken. Statt mit Milch, mit Sahne oder Öl verrühren, statt mit Kümmel mit Paprika, Meerrettich, Tomatenmark, geriebenem Rettich, gehacktem Hering, gehackten Kräutern oder geriebener Zwiebel abschmecken.

### 2. Liptauer Käse

50 g Margarine, 50 g Hering, 30 g Zwiebel, 50 g Essiggurke, 250 g Quark, 1 Eßl. Senf, Paprika, Salz

Zu der sahnig gerührten Margarine fein gehackten Hering, Zwiebel und Essiggurke geben. Den durch ein Sieb gestrichenen Quark zufügen, mit Senf, Paprika und Salz abschmecken. Der Zusatz von ein wenig Zucker und einigen Tropfen Suppenwürze runden den Geschmack ab. Der Quark kann mit den Zutaten auch gesondert aufgetragen werden, so dass bei Tisch nach Wahl gemischt wird.

### 3. Kochkäse

Quark durch ein Sieb streichen, 1 Prise Natron zufügen. Etwa 1 Woche stehen lassen, dabei täglich umrühren. In einem Topf Margarine zergehen lassen, den Quark zufügen und mit etwas Salz und Kümmel bestreuen. Unter Rühren im Wasserbad kochen, bis die Masse dickflüssig ist. In eine kalt ausgespülte Form füllen.

### 4. Quark als süße Zuspeise

250 g Quark, 50 g Zucker, Zitronenschale, Milch

Den durchgestrichenen Quark mit Zucker, Salz und geriebener Zitronenschale (auch Mandeln und Vanillezucker) vermengen und mit 6 bis 8 Esslöffel Milch schaumig rühren. Durch Zugabe von Eigelb oder Sahne wird der Quark noch nahrhafter. Dieser Quark kann als Fülle für Eierkuchen sowie Omeletten und als Brotaufstrich Verwendung finden.

### 5. Quarkkugeln

50 g Margarine, 50 g Hartkäse, 250 g Quark, Salz, Paprika

Zu der sahnig gerührten Margarine den geriebenen Hartkäse, den durchgestrichenen Quark, Salz und Paprika geben. Aus der Masse walnussgroße Kugeln formen und in geriebenem Schwarzbrot oder Pumpnickel wälzen. Zu einer Rohkostplatte geben oder auf einer Käseplatte anrichten.

#### **6. Quarkkeulchen**

500 g Kartoffeln, 250 g Quark, 100 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Ei, Gewürz, Bratfett

Die gekochten Kartoffeln erkalten lassen, dann schälen und reiben. Den Quark durch ein Sieb streichen, mit Kartoffeln, Mehl, Zucker, Ei und Gewürz (Salz, abgeriebener Zitronenschale) vermischen, nach Wunsch auch 2 Esslöffel gewaschene Korinthen zufügen. Mit bemehlten Händen den Teig zu Kugeln formen, breitdrücken und in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun braten. Die Keulchen können mit Zucker und Zimt bestreut werden.

#### **7. Quarkauflauf**

500 g Quark, 75 g Grieß, 1/2 P. Backpulver, 2-3 Eier, 100 g Zucker, Vanillezucker, 20 g Butter

Den Quark durchstreichen. Grieß und Backpulver vermengen. Die Eier trennen. Eigelb, Zucker und Vanillezucker zusammen schaumig rühren, löffelweise den Quark und dann den Grieß zufügen. Bei sehr feuchtem Quark muss die Grießmenge auf 100 g erhöht werden. Zuletzt den steif geschlagenen Eischnee unterziehen. Die Masse in eine gut gefettete und ausgebröselte Form füllen, mit Butterflöckchen belegen und bei Mittelhitze 45 Minuten backen. Rosinen und Mandeln verfeinern den Auflauf.

#### **8. Quarkauflauf mit Obst**

Unter die Quarkauflaufmasse 250 g gezuckertes Obst (dünne Rhabarber- oder Apfelscheibchen, entkernte Kirschen oder Mirabellen) mischen. Backzeit bei Mittelhitze 1 Stunde.

#### **9. Quarkauflauf mit Schinken, Wurst oder Räucherfisch**

Quarkauflaufteig ohne Zucker bereiten. Schinken, Wurst oder Räucherfisch in Streifen zerschneiden, unter den Teig mengen. Backzeit bei Mittelhitze 45 Minuten. Statt Grieß können Semmelbrösel an den Teig gegeben werden.

#### **10. Quarkauflauf mit Käse**

Quarkauflaufteig ohne Zucker bereiten, 100 g Hartkäse reiben, davon 75 g unter den Teig mengen, diesen in die Form einfüllen, mit dem Rest des Reibkäses bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. 45 Minuten backen oder in verschlossener Form 1 Stunde kochen.

#### **11. Käseröllchen**

50 g Margarine, 1 Eigelb, 100 g Reibkäse, Paprika, Kapern, Salz

Zu der sahnig gerührten Margarine das Eigelb, 80 g Reibkäse, Paprika und die gehackten Kapern geben. Mit Salz abschmecken. Röllchen formen und in dem restlichen Reibkäse wälzen. Die Röllchen können auch in geriebenem Pumpnickel, gehackten Kräutern oder Paprika gewälzt werden.

#### **12. Überbackene Käsekrem**

¼ l Milch, 2 Eier, 15 g Stärkemehl, 100 g Hartkäse, Salz, Paprika

Milch mit Eigelb, Stärkemehl, dem geriebenen Hartkäse, Salz und Paprika unter dauerndem Rühren einmal aufwallen lassen. Während des Abkühlens mehrfach rühren. Den steif geschlagenen Eischnee unterziehen. Die Masse in kleine geölte Auflaufformen füllen und überbacken.

#### **13. Käseecken**

200 g Weißbrot, 50 g Margarine, 100 g Reibkäse, Paprika, 2 Eier, 1/8 l Milch, Mehl, Semmelbrösel, Bratfett

Aus Scheiben von Kastenbrot gleichmäßige Dreiecke schneiden. Die Margarine sahnig rühren. Reibkäse, Paprika und 1 verquirltes Ei zufügen. Damit die Hälfte der Ecken bestreichen, die anderen darauf decken. Erst in Milch, dann in Mehl, in verschlagenem Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden (die Kruste fest mit breitem Messer andrücken) und in reichlich Fett auf beiden Seiten goldgelb braten.

#### **14. Käseschnitzel**

200 g Schweizerkäse, 20 g Mehl, 1 Ei, Semmelbrösel, Bratfett

4 dicke Käsescheiben in Mehl wenden, dann in verschlagenes Ei tauchen und mit den Semmelbröseln einhüllen. Die Kruste mit breitem Messer fest andrücken und die Schnitzel in heißem Bratfett auf beiden Seiten rasch goldbraun braten. Dazu ist nur vollfetter Käse geeignet.

#### **15. Käse zu Makkaroni, Nudeln, Reis**

Gekochte, gut abgetropfte Teigwaren oder auch dicken Reis mit reichlich geriebenem Hartkäse vermengen. Sollen diese Gerichte überbacken werden, dann einen Teil Käse auf das Gericht streuen, mit Butterflöckchen belegen und in gefetteter feuerfester Form etwa 20 Minuten in die heiße Röhre stellen.

#### **16. Käsespätzle**

250 g Mehl, 20 g Margarine, 80 g Reibkäse, 1/8 l Wasser, 1-2 Eier, Salz, 20 g Butter

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die weiche Margarine in Flöckchen darauf verteilen. Den Käse reiben, die Hälfte zusammen mit ein wenig Salz auf das Mehl streuen. In dem Wasser die Eier verquirlen und in das Mehl einrühren. Den Teig schlagen bis er blasig ist. Ein Holzbrettchen kalt abspülen, einen Löffel Teig darauf geben, mit einem breiten Messer schmale Teigstreifen in sprudelnd kochendes Salzwasser schaben. Schwimmen die Spätzle oben, mit einem Schaumlöffel in eine gefettete Backform geben, mit etwas Reibekäse bestreuen. Wieder eine Lage Spätzle hineingeben und so fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Mit dem Rest Käse bestreuen, mit Butterflöckchen belegen, kurz überbacken und mit Salat oder Tomatentunke auftragen.

#### **17. Feiner Käseauflauf** (in Portionsförmchen)

50 g Butter, 2 Eier, 1/8l Sahne, 30 g Mehl, 100 g Reibkäse

Zu der sahnig gerührten Butter nach und nach Eigelb, Sahne (am besten saure), Mehl und Reibkäse geben. Die Masse mit Salz, nach Belieben auch mit Paprika abschmecken. Kleine Auflaufformchen einfetten, zur Hälfte mit der Käsemasse füllen. Bei mäßiger Hitze 20 Minuten überbacken. Bei mäßiger Hitze 20 Minuten überbacken. Sofort auftragen, da die Aufläufchen bei längerem Stehen zusammenfallen. Die Masse lässt sich auch in einer größeren Form überbacken.

#### **18. Käsekrapfen**

1/8 l Wasser, 75 g Butter, 75 g Mehl, 2 Eier, 100 g Schweizerkäse

Wasser und Butter zusammen aufkochen, vom Feuer nehmen, das Mehl hineinschütten, glatt rühren. Den Topf wieder auf das Feuer setzen und die Masse rühren, bis sie sich als Kloß vom Topfboden abhebt. Den Teig ein wenig auskühlen lassen, ein Ei darunter arbeiten. Wenn der Teig glatt ist, das zweite Ei zufügen. Die Hälfte des Käses reiben, die andere in Würfelchen schneiden, acht davon zurückbehalten. Die restlichen Käsewürfel und den Reibkäse unter den Teig arbeiten, mit zwei Teelöffeln von der Masse acht Häufchen auf ein gefettetes, mit Mehl besiebt Blech setzen, in die Mitte ein Käsewürfelchen legen, die Häufchen mit Eigelb streichen, etwa 12 Minuten bei Mittelhitze backen.