

## Rezept

# Kochkäse mit Harzer

Ein Rezept von Kochkäse mit Harzer, am 28.06.2026

## Zutaten

**200 g** Harzer Roller

**80 g** Butter

**1/2 TL** Salz

**1-2 TL** Kreuzkümmelsamen (nach Belieben)

**300 g** Magerquark

**1 Msp.** Natron

Pfeffer

**1** Eigelb (M)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 7 Portionen (ca. 420 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

## Zubereitung

1. Den Harzer Roller klein würfeln. Den Quark in einem Mulltuch leicht auspressen. In einem Topf die Butter bei milder Hitze zerlassen, den ausgedrückten Quark zugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Käsewürfel einstreuen und langsam schmelzen lassen; dabei ständigiterrühren, damit nichts anbrennt.
2. Wenn der Käse fast geschmolzen ist, das Natron und das Salz zufügen und untermischen. Vorsicht – die Masse fängt an zu schäumen! Ca. 10 Min. rühren, bis die Masse geschmeidig ist. Den Käse vom Herd nehmen und mit Pfeffer und nach Belieben Kümmel abschmecken. So lange rühren, bis sich keine Bläschen mehr zeigen.
3. Das Eigelb verquirlen und unterziehen. Den heißen Kochkäse in Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen. Abkühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Der Kochkäse schmeckt besonders gut mit Zwiebelwürfeln in Essig-Öl-Marinade auf Bauernbrot.