

Spundekäs'

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Gesamtzeit: 15 Minuten

Zutaten für 8 Personen

Frischkäse, Doppelrahmstufe | 400 g

Quark, 20% | 250 g

Zwiebel | 1

Knoblauch | 1 Zehe

mildes Paprikapulver, reichlich, Salz, Pfeffer, Brezelscher



Anleitung

Frischkäse und Quark gut miteinander vermischen. Zwiebel schälen und in die Frischkäse-Quark-Mischung reiben (oder fein würfeln). Knoblauch auspressen und zugeben. Mit den Gewürzen fein abschmecken, dabei reichlich Paprikapulver verwenden. Mit Salzbrezeln servieren.

Tipps

Es existieren zahlreiche Rezepte für Spundekäs' – jeder bereitet ihn etwas anders zu. Dabei kommen neben Frischkäse und Quark in jeglicher Fettstufe auch Milchprodukte wie Butter, Schlagsahne oder Schmand in den Einsatz. Typisch für alle Rezeptvarianten ist jedoch die rosa Farbe, die vom Paprikapulver stammt.

Regionale Hinweise

Der Name leitet sich vom Spund ab, einem ovalen Stopfen für ein Holzfass. Traditionell wird der Spundekäs' in genau dieser Form angerichtet und mit Salzbrezeln, Laugengebäck oder trockenem Brot serviert. Spundekäs' ist beliebter Begleiter zu allen Weinen und darf auf keinem rheinhessischen Fest fehlen.

Gutes Gelingen!



www.milag.net

youtube.com/MilagClips | facebook.de/milag.rlp.saar | instagram.com/milag_kh