

## Zwei leckere Rezepte aus der „guten alten Zeit“

Das erste Rezept stammt von Familie Schmal aus Eichholz. Dort gab es ab und zu Kochkäse, den die Kinder und Enkelkinder sehr gerne aßen. „Kräuterfrau“ Marianne Frielingsdorf hat das alte Rezept für uns aufgeschrieben:

### Falscher Kochkäse aus Omas Zeiten

*1 Päckchen Schichtkäse*

*1 Päckchen Vanillepuddingpulver*

*1 Stich Butter*

*Etwas Salz*

*Etwas Zucker*

*Aniskörner*

*Alles zusammen in einem Kessel geben und unter ständigem Rühren aufkochen. In eine Schüssel geben und erkalten lassen. Aufs Brot geschmiert schmeckt es lecker. Ich wünsche guten Appetit.*

*Viele Grüße Mama*

Beim Aufschreiben wurden bei Marianne Frielingsdorf Erinnerungen geweckt, wie sie hier erzählt:

„Dieses Rezept erinnerte mich daran, dass auch ich häufiger Kochkäse gemacht habe nachdem meine Schwestern in Rheinhessen heimisch geworden war. Dort war es ein beliebtes Rezept, das wurde häufiger gemacht.“

Froh ein Rezept von Kochkäse wieder entdeckt zu haben, gab ich mich ans Zubereiten nach dem obigen Rezept. Doch welche Enttäuschung - das Rezept aus Eichholz schmeckte mir gar nicht. Ich fand es zu mehlig. Nachdem die Nachfahren von Oma Schmal selbst das Rezept ausprobiert haben, war man sich dort jedoch sicher: Es schmeckte wie früher bei Oma. Wie schön ist es doch, so die Kindheitserinnerungen aufrecht zu erhalten.

Mein Interesse aber war geweckt. Meine Schwester schickte mir ihr Rezept aus den Weinbergen, ich probierte und fand es genauso lecker wie vor etlichen Jahren. Das Rezept möchte ich an dieser Stelle ebenfalls weitergeben, denn es ist sehr lecker, einfach zu zubereiten und dann immer schnell zu Hand.“

## Kochkäse

1kg Magerquark (muss in einem Sieb über Nacht austropfen bis er recht trocken ist)

2 TL Salz

2 TL Natron

120g Butter

Die Butter zerlassen, Salz und Natron hinzufügen und gut durchrühren.

Quark hinzugeben und mit dem Schneebesen aufschlagen. Das ganze bei mäßiger Temperatur (höchstens 40 Grad) erhitzen und 10 Minuten weiter rühren. In einen geeigneten Behälter mit Deckel füllen und erkaltet aus Brot streichen. Mancherorts wird Zwiebel dazu gegessen, der in Essig, Öl und Pfeffer eingelegt wurde. Sehr gut schmeckt auch ein Belag aus frischem Gemüse wie Tomaten oder Paprika. Der Kochkäse hält sich sehr gut im Kühlschrank.