

Spundekäs (Aus dem Rheingau)

Kategorien: Käse, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Butter
2		Zwiebeln
2	Essl.	Kapern
2	Essl.	Paprika
2	Teel.	Kümmel
2	Teel.	Senf
		Salz, Pfeffer
400	Gramm	Doppelrahmfrischkäse
500	Gramm	Sahnequark

Anleitung:

Butter schaumig rühren, kleingeschnittene Zwiebeln, Kapern und Gewürze unterrühren. Frischkäse und Quark unterheben. Den Spundekäs stehen lassen und gut durchziehen lassen (ca. 2 - 3 Stunden) Mit Zwiebelringen, Tomaten und Paprika garnieren. In einer großen Schüssel servieren. jeder Gast tunkt sein frische Brot indie Schüssel. Dazu gibt einen trockenen Riesling