

Aufgetischt



Harber Kas

Zutaten

500 g Bauerntopfen (Quark direkt vom Bauern), trocken

etwas Salz

etwas Kümmel

ZUBEREITUNG

Den trockenen Bauerntopfen in einem Tuch siedend heiß abschwemmen, im Tuch aufhängen und abtrocknen lassen.

Topfen am nächsten Tag fein aufbröseln und mit Salz und Kümmel würzen.

Anschließend lässt man den Topfen in einer Schüssel ein paar Tage vorreifen.

Ein Gefäß mit feuchtem Salz bestreuen und den vorgereiften Topfen in das Gefäß drücken.

Am nächsten Tag wird der Topfen herausgestürzt, auf ein mit Salz bestreutes Holzbrett gegeben und etwa fünf Wochen lang an einem warmen Ort zum Nachreifen gestellt. In der Zeit muss er öfters gedreht, und bei Bedarf frisch mit Salz bestreut werden.

Der ausgereifte „Harbe Kas“ schmeckt am besten auf einem Bauernbrot mit guter Bauernbutter oder zu einem Speck.