

Schmelzkäse

Wenn wir schon dabei sind, können wir auch noch einen Blick auf Schmelzkäse werfen. Auch wenn es sich dabei nicht um Käse im eigentlichen Sinn handelt, sondern um ein Erzeugnis aus Käse und anderen Milchprodukten.

Bei der industriellen Herstellung kommen außerdem noch chemische Hilfsmittel wie Schmelzsalze und Emulgatoren dazu, was den gekauften Schmelzkäse an und für sich zu keinem besonders hochwertigen Lebensmittel macht. Zuhause kannst du all das jedoch getrost weglassen und wirklich köstlichen, qualitativen, natürlichen und leckeren Käse zum Dahinschmelzen selber machen.

Zutaten:

für circa 200 g Schmelzkäse

50 g Butter

50 g Sahne

50 g geriebener milder Käse (z. B. Gouda)

50 g geriebener würziger Käse (z. B. Bergkäse, Cheddar, Parmesan)

25 g Topfen (Quark) oder Crème fraîche

Hinweis: Bei der Auswahl der Käsesorten kannst du ganz nach Lieblingsgeschmack oder Verfügbarkeit vorgehen.

Zubereitung:

Die Butter und die Sahne in einen Topf geben und langsam erwärmen. Wenn die Butter geschmolzen ist, den geriebenen Käse dazugeben. Bei niedriger Temperatur und unter regelmäßigem Umrühren schmelzen lassen.

Wenn die Masse eine schöne, cremige Konsistenz hat, noch etwas Topfen oder Crème fraîche unterrühren. Dann in ein Behältnis umfüllen und auskühlen lassen. Fertig ist der Schmelzkäse – er ist ideal geeignet, um ihn aufs Brot zu schmieren, oder Saucen und Suppen anzudicken. Gekühlt ist der Schmelzkäse 1–2 Wochen haltbar.