

Einfach. Gut. Bachmeier Erdäpfelkäse

BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-erdaepfelkaese-rezept-102.html



Rezept für 2 Personen

Zutaten:

- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 TL Kümmel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Majoran
- 125 g Topfen
- 50 g Sauerrahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, geriebene Muskatnuss
- ½ TL Kümmel im Mörser gemahlen
- 2 Scheiben Bauernbrot
- ½ Bund Schnittlauch
- Radieserl

Zubereitung:

1. Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser mit Kümmel und Petersilie weichkochen. Abgießen, ausdampfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das am besten am Vortag machen.
2. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und

die Zwiebeln mit dem Majoran darin ohne Farbe anschwitzen, auskühlen lassen und zu den Kartoffeln geben. Quark und Sauerrahm unterrühren.

3. Kartoffelkäse mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Radieserl waschen und in Stifterl schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Auf geröstetem Bauernbrot anrichten und mit frisch gemahlenem Kümmel, den Radieserln und Schnittlauch bestreuen.