

## Liptauer Käse

Ein guter Quark (Topfen) mit etwas Butter, Milch, Salz, Kümmel und etwas Schnittlauch angemacht, gibt zu gekochten Kartoffeln eine sehr gute Speise. Wer die Sache noch besser haben will, kann sie mit folgenden Zutaten anmachen: Auf  $\frac{1}{4}$  kg Quark, 6dkg Butter, 2 dkg weiße, fein gewiegte Zwiebel (achten darauf, dass sie nicht verdorben ist und modrig schmeckt), knapp  $\frac{1}{4}$  dkg Rosenpaprika, 2 ungeschälte geputzte, von den Gräten befreite, gehackte Sardellen oder 1 geschälte,  $\frac{1}{2}$  dkg gehackte Kapern,  $\frac{1}{4}$  dkg Kümmel, 1 ganz klein geschnittenes Olmützer Quargl oder Primsenkäse, etwas klein geschnittenen Schnittlauch und nicht ganz  $\frac{1}{2}$  dkg Salz. Die Masse wird sehr gut verrührt, wobei man zum Schluss soviel Bier zusetzt, bis der Käse streichfertig ist.

Entnommen aus dem Buch „So muss die Mahlzeit gelingen!“ herausgegeben von Johanna Czech, 2. Auflage Eger im Mai 1939.