

Weinhaus Kissel GmbH

Ernst-Ludwig-Straße 3
55291 Saulheim
Tel +49 (0)6732/960242
www.kissel-weine.de



Rezept aus Marika's Kochbuch "Zum und mit Wein"

Spundekäs

Ein typisches rheinhessisches Gericht zum Wein.
Der Name ist abgeleitet vom oberen Verschluss eines
Holzfasses, dem sogenannten "Spund", in dessen keilförmiger
Form dieses Gericht serviert wurde.

Zutaten:

250 gr. Quark
200 gr. Frischkäse
1 Becher Saure Sahne
etwas Süße Sahne
1 gestrichener Eßl. Paprika edelsüß
1 Prise Paprika scharf
einige Spritzer Tabasco (nach Belieben)
Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver

Zubereitung:

Quark, Frischkäse, Saure Sahne mit Süßer Sahne glattrühren Gewürze zugeben
und mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschmecken und nochmals mischen.

Portionsweise auf Tellern anrichten und Salzbrezel, Kracker oder frischen Laugenbrezeln servieren.

Ein jeder wäß, zum achde Gläsje, geherd dem Mensch a Spundekäsje.
Des reizt de Gaume, stärkt de Maache- Korz mer kann widder ään vertrache.
Adolf Gottron

Ein jeder weiß, zum achten Glas Wein gehört dem Mensch ein Spundekäs.
Das reizt den Gaumen, stärkt den Magen- kurz, man kann wieder einen Wein vertragen.
Adolf Gottron