

landeskunde-baden-wuerttemberg.de (/) > Die Menschen (/menschen-in-bw) > Küche (/kueche-bw)
 > Rezepte aus der Region Rhein-Neckar-Odenwald (/rezepte-rhein-neckar-odenwald)

Rezepte aus der Region Rhein-Neckar-Odenwald

Echter Odenwalder Kochkäse (4 Personen)

Zutaten	Zubereitung
500 g Schichtkäse	Den Schichtkäse auf einem Sieb über Nacht abtropfen lassen.
1 1/2 TL Natron	Den Käse mit eineinhalb TL Natron verrührt und danach zwei Stunden ruhen.
40 g Butter	Auf kleiner Flamme wird der Käse mit dem Handrührer gerührt, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Dann schmeckt man den Kochkäse mit einer Prise Salz und etwa 40 g Butter ab.
1 Prise Salz	Zu Kochkäse passt schwarzes Brot und Kümmel

Nach oben

Genießerland Baden-Württemberg



Genießerland
 BADEN-WÜRTTEMBERG

Genießerland Baden-Württemberg

Baden-Württemberg ist das **Genießerland Nr. 1** in Deutschland. Kaum ein anderes Bundesland besitzt ein so vielfältiges kulinarisches Angebot. Im deutschen Südwesten gibt es neben einer abwechslungsreichen internationalen Küche ein sehr spezielles regionales Angebot. Mehr Informationen dazu finden Sie *hier* (<http://www.tourismus-bw.de/Geniesserland>)

Nachhaltig Kochen



Kochbuch Nachhaltigkeit.

GenussN!-Kochbüchle

Nachhaltig genießen und CO2 sparen mit dem GenussN!-Kochbüchle der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg: 68 nachhaltige Rezepte zum Nachkochen, CO2-Sparen und Genießen. Das Kochbüchle verbindet Tipps und Informationen zur Ernährung und zu nachhaltigem Handeln in der eigenen Küche.

zum Kochbuch (http://www.nachhaltigkeitsstrategie.de/fileadmin/Downloads/N-Service/publikationen/GenussN_-Kochbuechle.pdf)

Baden-Württemberg zum Nachkochen

Eine Rezeptsammlung der Spezialitäten finden Sie *hier* (<http://www.schmeck-den-sueden.de/>).

Folgen Sie uns auf



(<https://www.facebook.com/lpb.bw.de>)



(<https://twitter.com/lpbw>)



(<https://www.instagram.com/lpb.bw>)



(<https://www.youtube.com/user/lpbw>)