

Der Superstar im Rheingau!

Spundekäs' geht immer

Bei uns schon zum Frühstück

Er ist aus dem Rheingau einfach nicht wegzudenken. Jeder Eingeborene hat mindestens ein Spundekäs' Rezept in der Schublade oder im Kopf. Man isst ihn zum Wein mit knusprigen Bretzeln, denn Spundekäs' ist solide Grundlage für weinfrohe Abende. „Er stoppt alle Löscher“ sagen die Winzer und servieren ihn, wenn hungrige Gäste überraschend einfallen. Doch eins ist ganz wichtig: Spundekäs' muss aus der eigenen Küche kommen, denn er ist der Stolz aller Rheingauer.

Warum mit dieser Köstlichkeit bis zum Abend warten? Das fragte sich unsere Frühstücksfée Gaby und setzte ihren Spundekäs' kurzerhand aufs Frühstückbuffet. Hier erfreut er sich großer Beliebtheit, was man daran ablesen kann, dass die kleine Delikatesse immer ganz schnell weggeputzt ist. Wir füllen natürlich gerne nach, doch es kann schon mal passieren, dass man leer ausgeht.

Deshalb verraten wir Ihnen heute einfach unser Hausrezept und wünschen Ihnen gute Appetit!



Gabys Spundekäs

für 6 Personen

600 g Philadelphia

die Hälfte einer kleinen Zwiebel

2 TL Kräuter-Creme Fraiche

1 Bund Schnittlauch

reichlich Paprika edelsüß

Pfeffer

Wenn notwendig etwas süße Sahne zum Rühren.

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und sehr lange Zeit (6 bis 8 Minuten) mit einem Mixer verrühren und schon ist der Spundekäs „ferdisch“. Ganz wichtig ist, kein Salz. Das Salz entzieht dem Käse Wasser und dieser wird dann bröselig.