

Gerupfter

Der „Gerupfte“ ist in unserer Region als abgewandelte Version des fränkischen Vorbilds zu finden. Dieses war ursprünglich ein Reste-Essen, bei dem überreifer Käse „kleingerupft“ und mit Gewürzen abgeschmeckt als Brotaufstrich serviert wurde.



Zutaten

125 g Butter
(Raumtemperatur)
200 g Frischkäse
2 Eßl. Quark
2-3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel fein gewürfelt
etwas Salz und Pfeffer



Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen. Den Gerupften ruhig 4-5 Std. vor Verzehr zubereiten, damit er schön durchzieht. Vor dem Anrichten nochmals kräftig durchrühren.

Dazu schmecken Laugenbrezel, kräftiges Brot oder Salzbrezel hervorragend. Zum garnieren kann etwas Frühlingszwiebel verwendet werden.

Guten Appetit!