

Körözött (Brotaufstrich) aus Ungarn

Körözött ist eines der beliebtesten Menüs von Ungarn. Fast jeder Haushalt hat die eigene Art der Zubereitung. Die Hauptzutaten sind der Kümmel, der dem Brotaufstrich sein spezieller Geschmack gibt und das süsse Paprika mit seiner orangen Farbe. Du kannst das Rezept mit tehén túró (Kuhkäse) und júp túró (Schafskäse) ausprobieren und herausfinden, was du lieber magst.

Zutaten:

- 200g Quark oder körniger Frischkäse
- 2 EL Creme Fraiche
- 1 kleine Zwiebel
- 2 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Kümmelpulver
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch



Zubereitung:

Die Zwiebel sehr fein schneiden. Dann alle Zutaten (bis auf den Schnittlauch) in eine Schale geben und gut durchrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Kümmelpulver abschmecken. Mit Schnittlauch schön garnieren. Dazu schmeckt ein frisches Baguett.



Jó étvágyat!

Kristina