

„Schinkenaufstrich“

I: Interviewerin

J: Judith

I: Judith, du, der Aufstrich ist total gut. Wie machst denn du den?

J: Du, der ist ganz einfach. Also da nimmst so ein Packerl Frischkäse, 200 Gramm circa.

I: Mhm, so einen normalen oder einen Leicht...?

J: Ja also, du könntest einen Leicht-Frischkäse auch nehmen. Der hat halt weniger Fett, ja. Aber das ist im Prinzip egal. Also so ein 200 Gramm Schachterl von diesem Frischkäse. Und nimmst eine Plastischüssel, wo du eine große Karotte hinein reibst. Mit der Raspel so... Und dann leerst du den Käse aus diesem Schachterl in die Schüssel hinein. Dann nimmst du ungefähr vier oder fünf große Blätter Beinschinken, die schneidest du ganz klein würfelig, also die Scheiben, Schinkenscheiben schneidest du würfelig. Und das gibst du auch dazu in die Schüssel und dann 1 bis 2 Kaffeelöffel Dijon Senf. Das gibt ein bissl eine Schärfe. Oder wenn man das nicht mag oder doch ein bissl eine andere Schärfe möchte, kann man auch Oberskren zum Beispiel hinein tun.

I: Mhm, und heute, was war da heute drinnen? War das, war das Senf oder Obers?

J: Heute war drinnen Dijon Senf und heute war sogar ein bisserl (ein bisschen) Tomatenmark drinnen. Aber wirklich, grad ein Zentimeter aus der Tube.

I: Okay.

J: Und ja, und dann rührt man das ganz, ganz fest um. Mit einem Löffel und dann kann man's in ein nettes Schüsserl füllen und mit einem Petersilblatt dekorieren.

I: Und so extra salzen muss ich das nimmer (nicht mehr)?

J: Nein, salzen braucht man's nicht mehr. Das ist eh schon ein bissl salzig durchs Tomatenmark oder durch den Senf oder der Frischkäse selbst auch... Ja, nur Pfeffer vielleicht, wer will...

I: Okay, na super, das muss ich unbedingt probieren. Das ist total gut.

J: Ja, freut mich.

I: Danke!

J: Gerne!