

aus Österreich

## Liptauer

Brotzeit für 4 Personen

### Zutaten

500 g Schichtkäse oder Quark (10-20% Fett), 125 g Butter, 200 g saure Sahne, 1 große Zwiebel, 2 Gewürzgurken, 2 Teelöffel Kapern, 2 Teelöffel Estragonsenf, 2 Teelöffel Paprikapulver, 2 Teelöffel Salz, 1 gestrichener Teelöffel weißer Pfeffer, 4 Teelöffel Kümmelkörner, 4 Teelöffel Sardellenpaste oder fein gehackte gehackte Sardellenfilets, Schnittlauch



### Zubereitung

1. Butter bei erhöhter Zimmertemperatur so weich werden lassen, daß sie sich mit dem Schneebesen rühren läßt, aber noch nicht flüssig ist
2. Zwiebel sehr fein hacken, ebenso die Gurken und die Kapern
3. Kümmelkörner im Mörser grob stoßen
4. alle Zutaten außer dem Schnittlauch gut miteinander verrühren und 1 Stunde ziehen lassen
5. mit Schnittlauch garnieren

### Zeitbedarf

30 Minuten

### dazu paßt

Roggen-Weizen-Mischbrot, Bierbrot