



Liptauer Aufstrich © Ovidiu Dehelean/GG Tourismus der Stadtgemeinde Baden

Zubereitung

Topfen mit Mayonnaise cremig rühren, restliche Zutaten beimengen und alles gut vermischen, würzen und abschmecken. Liptauer gibt es von mild bis würzig/scharf (wer würzig/scharf bevorzugt, das edelsüße Paprikapulver durch scharfes Paprikapulver ersetzen)

Liptauer ist ein pikanter Brotaufstrich aus der slowakischen und österreichischen Küche, dessen Name sich von der slowakischen Region Liptau ableitet. Der Aufstrich hat eine gewisse Ähnlichkeit mit dem bayrischen Obatzda. Der „original“ Liptauer wird mit Brimsen (gesalzener Schafsfrischkäse) hergestellt - in der

Zutaten

- 250 g Topfen, 20 %
- 1 EL Mayonnaise, macht den Liptauer cremiger
- 1 großes Essiggurkerl, fein gehackt
- 1/2 Zwiebel fein gehackt
- 1 EL Kapern fein gehackt
- 3 Zehen Knoblauch fein gehackt
- Petersilie fein gehackt
- 1 TL Senf

Heurigenküche wird aber meist Topfen stattdessen verwendet.

Der Liptauer ist neben weiteren Aufstrichen sowie kalten und warmen Speisen typischer Bestandteil des Speiseangebots beim Heurigen in der Thermenregion Wienerwald und passt ideal zu spritzigen Weißweinen oder jungen Rotweinen.

- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz, Pfeffer

Quellenangabe

Rezept vom Top-Heurigen-Betrieb [Heuriger Zierer](#).