

Handkäs mit Musik



Zutaten für zwei Personen:

2 Harzer Käse (Handkäs)

1/4 einer Gemüsezwiebel

Bauernbrot

Butter

Marinade:

2 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Prisen Zucker

4 EL Weißweinessig

4 EL neutrales Öl

2 EL Essigurkenlake

2 EL Wasser

Kümmel (optional)

1. Marinade rühren, Zwiebel schälen und mit einem geeigneten Gemüsehobel in feinste Ringe schneiden und in die Marinade geben.

2. Handkäs quer halbieren und in die Marinade einlegen, mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

3. In tiefen Tellern anrichten. Gut gewürztes Bauernbrot und Butter dazu reichen.

Hinweise:

Eine hessische Spezialität.

Dazu trinkt man Apfelwein.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Vorspeisen, Käse, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 26.07.2018