Handkäs' mit Musik

Diese hessische Variante hält mit Pauken und Trompeten das, was auch das Traditionsgericht verspricht: Es schmeckt einfach toll!

2 Personen

ZUTATEN:

4	kleine Harzer Handkäse (à 35 Gramm) waagerecht halbiert
2	mittelgroße Zwiebeln
70 ml	Pflanzenöl
125 ml	Hessischer Apfelwein
75 ml	trockener Weißwein
1	Lorbeerblatt
4	Pimentkörner
8	Pfefferkörner
½ TL	Kümmel
2 EL	Apfelessig
1 EL	Apfel-Balsam-Essig
½ TL	Salz
	Kümmel zum abschmecken nach Gusto
	edelsüßer Paprika nach Gusto
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN:

frische rote Zwiebel in Scheiben
grob gehackte Petersilie
frisches Landbrot
Süßrahm-Butter

1 HANDKÄS' MIT MUSIK: Für diese hessische Variante Apfelwein und Weißwein mit Kümmel, Pfefferkörner, Lorbeer und Piment in einem Topf geben, aufkochen und 10 Minuten offen sanft sieden lassen. - Den Würzwein danach durch ein Sieb in eine Schüssel geben.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die geschnittene Zwiebel darin glasig dünsten. Die Zwiebeln in den noch warmen Würzwein geben und mit den beiden Essigen, Salz, Pfeffer und mit einer Prise Kümmel abschmecken. - Die Handkäs' in diese Zwiebelmarinade (Musik) einlegen und mindestens 2 Stunden, besser länger, durchziehen lassen.

2 HANDKEES MID MUSIK: Für die Variante aus der Pfalz die beiden Weine gegen 200 ml pfälzer Riesling austauschen und statt den Apfelessigen Weißweinessig verwenden.

3 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Zum Servieren die Händkäs' in kleine Schüsselchen geben, mit „Musik" und Paprika garnieren, evtl. nach Gusto frische rote Zwiebel und Petersilie darüber geben und mit frischem Landbrot und Butter zu Tisch geben.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.