



Räuchern & Kochen by Bohni

Käse

Handkäs mit Musigg

Benötigtes Zubehör:

Messer, Schneidebrett, Schüssel

Zutaten: Für ca. 2 Personen

- 4 Scheiben hessischer Handkäs (alternativ 8 kleine Harzer Roller)
- Sonnenblumenöl
- Apfel- oder Weinessig
- Leitungswasser
- 2 große Zwiebeln
- Pfeffer und Salz zum abschmecken

Zubereitung:

Die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Aus dem Leitungswasser, dem Sonnenblumenöl und dem Essig eine

Mischung aus jeweils einem Anteil der Flüssigkeiten herstellen. Wer es etwas mehr sauer mag kann den Essiganteil erhöhen. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die so vorbereitete Marinade, den Handkäs, und die Zwiebeln geben. Die Marinade soll den Handkäs und die Zwiebel komplett bedecken.

Dazu passt hervorragend ein Bauernbrot mit Butter und ein Glas Apfelwein.

Guten Appetit!

Kleine Anmerkung am Rande:

Typisch hessisch, wird der Handkäs nur mit dem Messer gegessen.