

Handkäs mit Musik

Das Rezept gilt für 6-9 Handkäseröllchen - siehe Foto oben (ausreichend für 2-3 Personen). Die unten angegebenen Mengenangaben an Flüssigkeiten ergeben bei 6 Röllchen natürlich einen höheren Flüssigkeitsanteil als bei 9 Röllchen. Der Eine mag ja mehr Musik als die Andere. Man muß also die Röllchenmenge bzgl. der Flüssigkeitsmenge proportional abwägen. Wir nehmen für die unten angegebenen Mengen immer 6 Röllchen.

Rezept für die Musik

Man nehme eine (rustikale) Schüssel. Dahinein gibt man:

3 fein gewürfelte Zwiebeln

4 EL Olivenöl

3 EL Kräuternessig

200 ml Apfelwein

1 gestrichener TL Salz

Pfeffer

Kümmel nach Geschmack - Barbara nimmt ungefähr 1 TL

Die obige Mischung 1/2 - 1 Stunde ziehen lassen.

In diese *Musik* wird dann der Handkäs - jedes Röllchen in zwei Teile geschnitten - erst kurz vor dem Servieren reingelegt. (Siehe Foto oben)

Der Handkäse mit der Musik wird dann üblicherweise auf ein (Butter-) Brot draufgelegt. (Siehe Foto oben)

Als Getränke kredenzen wir gut gekühlten Apfelwein und außerdem noch normalen deutschen Spießer-Kaffee.

Der ausgezeichnete Tip, daß Apfelwein vorzüglich dazu dienen kann, die Musik *flott* zu machen, stammt von meiner Cousine Waltraud, die in der Nähe von Frankfurt wohnt. Auf so eine Idee muß man erst mal kommen!

Im Gegensatz zur landläufigen Ansicht muß der Handkäse nicht in der Musik längere Zeit eingelegt werden! Barbara meint: "Je länger der Handkäse eingelegt ist, desto glitschiger wird er. Das ist nicht schön - und der Geschmack wird dadurch auch nicht besser." M.a.W. den Handkäs erst kurz vor dem Servieren in die Musik einlegen.

Als Brot nehmen wir frisches Roggen-Sauerteigbrot (das wir uns vom Bäcker schon in Scheiben schneiden lassen). Brotaufstrich ist Butter. Tomaten als Beilage machen sich gut (siehe Foto oben).

Was nun den **Apfelwein** anbelangt, den wir zum Handkäs mit Musik trinken, so bevorzugen wir den naturtrüben wie z.B. den "Eschbacher Traditions-Apfelwein" von Heil, der auf den obigen Fotos zu sehen ist. Aber auch "Frau Rauscher" von Possmann kann man gut trinken. Gegenüber dem Müller-Apfelwein aus Butzbach bin ich persönlich skeptisch...