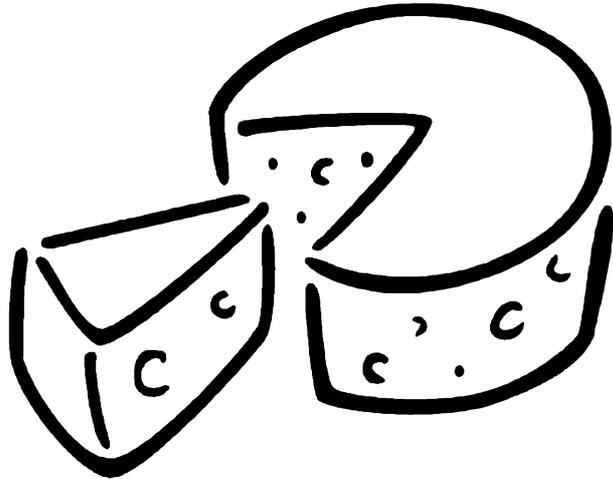


Handkäs mit Musik

Ein typisch hessisches Gericht



Handkäs besteht aus reiner Sauermilch und wird von Hand geformt (*daher der Name*). Die Musik erfolgt, so sagt der Volksmund, wenn die Verdauungsgase, die hauptsächlich durch den Verzehr von Zwiebeln, entweichen.

Meine Version:

Pro Nase rechne ich ca. 1 ½ Handkäs. Beim Kauf achte ich darauf, dass er gut durch ist. Das überprüfe ich, indem ich auf weiße, milchige Stellen im Kern achte. Wenn der Handkäs gegen das Licht gehalten, solche Stellen zeigt, ist er zwar relativ jung, aber braucht noch Reifezeit. Falls man keinen Handkäs mit ordentlicher Reife erwerben kann, sollte man ihn eine gute Woche vor dem geplanten Verzehr kaufen.

Zur Zubereitung schneide ich den Handkäs in kleine ca. 2 cm große Stücke (*für vier Leute rechne ich ca. fünf Handkäs*). Dazu wird eine ganze, mittlere Zwiebel fein gewürfelt und dem Handkäs untergemischt. Irgendwo muss die Musik ja herkommen !!!

An Gewürzen gebe ich in kleinen Mengen zunächst etwas Essig und Salz hinzu und vermenge es. Dann erweitere ich die geschmackliche Komponente durch einen Teelöffel Tafelsenf (*keinen zu scharfen*), Kümmel (*Vorsicht bei Schwangeren ! Wirkt Krampflösend und kann zur vorzeitigen Niederkunft führen, macht aber den Handkäs bekömmlicher*), etwas Paprika edelsüß, frisch gemahlene Pfeffer und einem Schuss Apfelwein (*dem sogenannten: Stöffche*).

Diese ganzen Zutaten werden gut durchgemengt über Nacht kalt gestellt.

Am nächsten Tag gebe ich etwas Olivenöl dazu, rühre das Ganze ein- bis zweimal um und falls der Handkäs mittlerweile alle Feuchtigkeit aufgesogen hat, gib es erneut was vom „Stöffche“ dazu, damit der Handkäs nicht zu arg zusammenklebt.

Apfelwein hat sich da für mich bewährt, weil er im Gegensatz zum Öl kaum den Geschmack verändert, nicht fettig macht, aber ausreichend Flüssigkeit bietet.

Kurz vor dem Servieren benetze ich den Handkäs mit Essig aus der Sprühflasche und vermenge ihn ein letztes Mal.

Zum Handkäs reiche ich frisches Landbrot und Butter, sowie „Stöffche“ in Rippengläsern.

Lasst es Euch schmecken und genießt die Musik ! ☺