

# Hessischer Handkäs' mit Musik

Ihr benötigt einen möglichst flachen, verschließbaren Behälter zum Marinieren. Stilecht wäre ein Steingut-Töpfchen, eine normale Frischhaltedose geht aber auch.

**Küche**            Hauptspeisen, Snacks

Portionen	Vorbereitung	Wartezeit
4 STÜCK	10 MINUTEN	24 STUNDEN

## Zutaten

- 4 Stück            Hessischer Handkäse (alternativ Mainzer Handkäse oder Harzer Käse)
- 150 ml            Apfelwein
- 50 ml             Apfelessig
- 2 EL              neutrales Öl (z.B. Rapsöl)
- 1 große          Küchenzwiebel
- Salz
- Pfeffer

## Anleitungen

1. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Käse in einen flachen Behälter legen, die Zwiebelwürfel darüber verteilen.  
Eine Prise Salz und etwas Pfeffer darüber streuen.  
-----
2. Apfelwein, Apfelessig und Öl in einem kleinen Schälchen vermischen und über den Käse gießen. Dieser sollte knapp mit Marinade bedeckt sein.  
-----
3. Den Behälter verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Käse ggf. zwischendurch einmal wenden, damit er von allen Seiten gut mariniert ist.  
-----
4. Mit einem deftigen Brot und Butter servieren, je nach Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

## Rezept Hinweise

Einmal Handkäs' mit Musik zum Herunterladen: [Hessischer Handkäs' mit Musik](#)