

56 – Handkäs´ mit Mussick

Hintergrund zum Rezept

Dass ich als Frankfurter dieses typisch „frankfodderische“ Gericht nicht schon früher in meine Sammlung vor Rezepten aufgenommen habe, ist unverzeihlich! Immerhin bin ich damit aufgewachsen und es gibt sicherlich keine Äppelwoi-Kneipe in Frankfurt, die dieses Gericht nicht anbietet. Als Vorspeise vor Rippchen mit Kraut oder als Hauptgericht, serviert mit deftigem Graubrot und Butter – einfach ein Genuss!

Zutaten für eine Vorspeise für 4 Personen

- 4 Handkäse (bitte nur die echten reifen Handkäse aus Frankfurt! Keine Harzer Roller z.B. Die echten Frankfurter Handkäse gibt es meist im 4er-Pack. Reif heißt: Schnittfläche glasig)
- 1 – 1 ½ EL Kümmel
- 8 EL gutes Sonnenblumenöl
- 3 EL guter Wein- oder Apfelessig
- 2 mittelgroße rote Zwiebel – und – falls zur Hand 1-2 Radieschen
- ½-1 TE Salz

Zubereitung

Zwiebeln und ggf. Radieschen fein hacken und mit Kümmel, Öl, Essig und Salz gut vermischen. Die Mischung zusammen mit den Handkäsen in eine nicht zu große Porzellanschüssel geben. Das Zwiebel-Gemisch sollte die Handkäse an allen Seiten, auch unten bedecken. Mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Dann mit deftigem Graubrot, Butter – und Äppelwoi servieren – hmmm!



Foto: Handkäs´ mit Mussick, zubereitet und fotografiert von meinem Schwager Roland

K.M. - Stand: 5.2.2023