



R e z e p t

Handkäs mit Apfel-Musik

Zutaten für 4 - 6 Harzer Roller oder Olmützer Quargel

Für die Marinade

- 2 Zwiebeln
- 1 süßsaurer Apfel
- 1 Teelöffel Kümmel
- 1 Teelöffel edelsüßes Paprikapulver
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 200 ml Cidre

Für die „Musik“

- 3 Zwiebeln
- 4 Esslöffel Cidre
- 5 Esslöffel Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer, edelsüßes Paprikapulver

Zubereitung

- Die Handkäse in eine kleine Schüssel legen, Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Apfel sehr klein würfeln und zusammen mit Kümmel und Paprika darüber streuen, dann den Cidre und zum Schluss das Öl darüber gießen.
- Abgedeckt einige Stunden, aber am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Für die Musik die Zwiebeln klein würfeln, mit je 1 Prise Paprikapulver und Zucker würzen, pfeffern, salzen. Cidre und Öl vermischen, über die Zwiebeln gießen und 15 Minuten ziehen lassen.
- Die Handkäse aus der Marinade nehmen, 15 Minuten aufwärmen lassen, dann auf Tellern mit der Musik servieren. Dazu passt kräftiges Roggenbrot.