

## Handkäse mit Musik [handkæs mit mussig]

### Zutaten für 4 Personen

**Hessischer Handkäse** | 4 Stück (à 50 g)

**Essig** | 8 EL

**Öl** | 4 EL

**Wasser** | 4 EL

**Zwiebeln** | 3 mittelgroße

**Salz, weißer Pfeffer, Kümmel**



### Anleitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und fein würfeln. Für die Marinade Essig, Öl und Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, die geschälten und fein gewürfelten Zwiebeln sowie den Kümmel zugeben. Die Marinade über den Handkäse geben und durchziehen lassen. Dazu Bauernbrot und Butter reichen.

### Tipp

Statt mit Wasser kann man die Marinade auch mit Apfelwein zubereiten.

### Regionale Hinweise

Kaum ein Käse steht mehr für Hessen als der Handkäse. Als regional bedeutsames Lebensmittel ist der Hessische Handkäse deshalb auch als „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) EU-weit anerkannt. Als Vertreter der Sauermilchkäse gehört er zur Käsesorte mit der längsten Tradition in Deutschland. Seinen Namen und seine Größe verdankt der Handkäse seiner ursprünglichen Herstellungsweise: Von Hand geformt, erhielten die Käseläibchen die Größe einer Handfläche. Und wie isst man ihn traditionell? Na klar, mit "Mussig"... - und übrigens nur mit dem Messer, indem man den Käse abschneidet und mit einigen Zwiebelstückchen auf das Butterbrot legt!

## Gutes Gelingen!

Landesvereinigung Milch Hessen e.V.  
Lochmühlenweg 3 | 61381 Friedrichsdorf  
Tel.: 0 61 72 / 71 06-2 91

[info@milchhessen.de](mailto:info@milchhessen.de)

[www.milchhessen.de](http://www.milchhessen.de) | [facebook.com/milchhessen](https://facebook.com/milchhessen)

