



## Handkäs mit Musik

Frag-Mutti.de

Kommt aus Südhessen. Schmeckt am besten Abends.

Für zwei Portionen:

4 EL Essig

1 TL Salz

1 El Kümmel

verrühren

8 EL Pflanzenöl zufügen (nicht vorher, weil sich das Salz sonst schlecht auflöst), 1-2 mittelgroße Zwiebeln schälen, würfel, zufügen. Das Ganze nochmal durchrühren und ein bisschen (halbe Stunde oder so) ziehen lassen.

Pro Person zwei Scheiben Harzer Käse möglichst guter Qualität auf einen Teller legen (sollte schon etwas reifer sein, also nicht mehr so trocken und weiß in der Mitte. Am besten kauft man den 1 Woche vor dem Verzehr).

Je die Hälfte der Soße drüber gießen.

Guten Appetit!

P.S.: Das Rezept klingt etwas pervers, riecht etwas seltsam, ist auch nicht gerade für ein erstes Date mit der/dem Liebsten zu empfehlen (v.a. weil sich des Nachts die "Musik" bemerkbar macht, die dem Gericht den Namen gab). Aber wer einmal gekostet hat, wird es immer wieder essen (jedenfalls die allermeisten meiner zunächst naserümpfenden Freunde und Bekannten).

Dazu passt frisches Grau/Land-Brot mit Butter.

Und dazu schmeckt ein möglichst trockener Wein (beste Erfahrungen habe ich mit einem trockenen Riesling aus dem Rheingau gemacht).

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.