

**Titel des
Rezepts:**

Handkäs' mit Musik

Beschreibung:

Zugegeben: Gekocht ist das nicht. Aber dieses Rezept fällt ja unter die Rubrik Speisezubereitung. Und ein Abendessen ist schließlich auch eine Mahlzeit.

Handkäs' mit Musik – in Mainz geboren und im Hessischen gegenüber aufgewachsen mag ich dieses Essen heute immer noch. Bei der Betonung spielt die Musik auf der ersten Silbe, und es darf gerne auch ein orthografisch unkorrektes „s“ dazu geschrieben werden: Mussik.

Zutaten für 2 Personen

Zutaten:

- 2 große oder 4 kleine Stück Handkäse, rund
- 2 – 3 Zwiebeln, weiß oder rot
- Essig, Öl, Paprikapulver und Kümmelsamen

Zubereitung:

Die Mahlzeit ist rasch zubereitet, am besten aber 1 – 2 Stunden vor dem Essen. Der Handkäse – sein Reifegrad richtet sich nach dem eigenen Geschmack; ich nehme gerne den, der innen noch weiß und

ein bisschen krümelig ist - kommt auf einen Teller, eine Platte o.ä., nun Zwiebeln in kleine Würfel schneiden - wer's mag, schneidet Zwiebelringe, sehen auch dekorativ aus! -, über den Käse streuen, ebenso mildes Paprikapulver. Weil mir der mit dem Käse mitgekaufte Kümmel meist zu wenig ist, gebe ich noch mindestens 1 Esslöffel Kümmelsamen dazu. Zum Schluss wird das Ganze mit 2 Esslöffel Essig und 2 Esslöffel Öl mariniert, also drüber gegossen. Fertig – nun nur noch 1 – 2 Stunden durchziehen lassen. Mit ein paar Scheiben Bauernbrot, nicht zu dünn bebuttert, ein einfaches und schmackhaftes Abendbrot. Dazu passt immer ein frisches schönes Bier oder ein kühler Riesling, aber es darf auch gerne eine Weißweinschorle oder ein Glas Äpfelwoi sein.

Handkäs' mit Mussik schmeckt im Frühjahr, aber auch zu jeder anderen Jahreszeit! Guude!

