

# Eingelegter Handkäs (1)

## Zutaten:

4 Handkäse  
Apfelwein  
1EL Öl  
Essig  
Öl  
Zwiebeln  
Kümmel  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Die Handkäse in ein großes Schraubglas legen, mit Apfelwein bedecken und 1 El Öl dazugeben. Die Handkäse müssen 10 bis 12 Stunden bei ca 25 Grad ziehen. Im Sommer kann man das Glas einfach in die Sonne stellen. Die Handkäse gehen im Apfelwein auf und werden ganz weich. Mit einem Löffel kann man nun Portionen abstechen und mit "Musik" servieren.

Für die "Musik" Essig und Öl mit kleingehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer verrühren

Druck-Version

