

Eingelegter Handkäs (2)

Zutaten:

4 Handkäse
Apfelwein
1 EL Öl
2 EL Essig
1 kleine Zwiebel in Ringen oder groben Würfeln
Kümmel
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Handkäse in ein großes Schraubglas legen, mit Apfelwein bedecken und Öl und Essig sowie die Gewürze 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 servieren.

Druck-Version

