

Ihr braucht:

8 Harzerkäserollen, 200g fein gehackte Zwiebeln, Weißweinessig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel, Brot und Butter.

Ihr müßt:

Den Harzer in den Handkäs-Cup-Dippe legen. Die Zwiebeln fein hacken und mit Essig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer und Kümmel zu einer Marinade vermischen. Die Marinade über den Käserollen verteilen und das Ganze einen Tag lang durchziehen lassen. Fertig.

Gegessen wird der Handkäs mit „Musik“ (so der Hessische Fachbegriff für die Marinade) anschließend, indem man ihn mit dem Messer auf ein (Butter-)Brot schiebt und abbeißt. Eine Gabel wäre dabei definitiv fehl am Platze.