

---

---

**Typ:** Verschiedenes                      **Quelle:** Bärbel (für Tanja und Fabi Kochbuch)                      \*\*\*\*

**Bemerkungen:** HANDKÄSE

Das Rezept ist von der Käserei Schmitt in Weiher. Sie stellen den Handkäs selbst her und haben mir das - so finde ich - bislang beste Rezept genannt.

Dazu schmeckt dunkles Brot oder auch Laugenbrezeln, aber eigentlich gehört das Bauernbrot dazu. Denn darauf kommt dann dick Butter!!!!

KOCHKÄSE

Ein Insiderrezept vom Talhof in Albersbach, ausgeplaudert von der Tochter der Kneipe, die beim Jägers Paul Sprechstundenhilfe war.

**Zutaten:** HANDKÄS

Pro Person einen Handkäs  
Weisswein

MUSIK

Zwiebeln  
Salz  
Öl (kein Olivenöl)  
Essig  
Kümmel

KOCHKÄS

6 Portionen  
1500 g Magerquark  
Natron  
2 eier  
250 g Butter  
Sal

**Rezept:** HANDKÄSE

Den Handkäs wascht ihr ab und tupft ihn trocken. Danach träufelt ihr Weisswein darüber. Bitte nur träufeln, nicht reinlegen. Danach wandert der Handkäs nebst Wein an einen kühlen Platz für 12 Stunden oder auch über Nacht.

Ebenso 12 Stunden soll die Musik ziehen und die wird folgendermassen hergestellt:

Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, ordentlich Salz dazugeben und mit Öl (Kein Olivenöl nehmen!!) bedecken. Wenig Essig dazugeben. Durch das Marinieren werden die Zwiebeln ganz weich.

Vor dem Verzehr holt ihr den Handkäs, tupft ihn trocken und serviert ihn neben der Musik. Nicht in der Musik, da würde er glitschig.

Wichtig ist, dass ihr ein Schälchen mit Kümmel dazustellen. Der Kümmel hilft der Musik auf, die euer Darm nach dem Genuss produziert.

Dazu passt natürlich Äppelwoi.

## KOCHKÄSE

3 Pfund Magerquark werden in einem Tuch (Küchenhandtuch) ausgedrückt. Ihr werdet euch wundern, wie viel Flüssigkeit da rauskommt. Der entwässerte Quark kommt dann in eine grosse Schüssel. Nun werden 4 Teelöffel Natron darüber verteilt und das Ganze wird gut durchgerührt und vermischt. Die Schüssel kommt dann bei 150 Grad in den Backofen für 10 min. bis der Quark glasig wird. Nun holt ihr den Quark raus, rührt 2 Eier und 250 g Butter oder Rama drunter und gebt 1 EL Salz dazu. Jetzt gut, gut rühren, was das Zeug hält.

Nun kommt das Ganze noch mal in den Ofen für 5-10 min. Da könnt ihr die Speicherwärme des Ofens nutzen.

Rausholen und glattrühren, bis keine Klümpchen mehr im Käse sind. Rühren, rühren, rühren!

Hier gilt das Gleiche wie beim Handkäs. Musik, Kümmel, dunkles Brot, dick Butter usw. usw.

Auf alle Fälle empfiehlt es sich, hinterher mindestens 1 oder 2 Obstler zu trinken.