

## **Edwin Brettchens Lieblingsgericht 1: Marinierter Handkäse mit Musik**

### Zutaten:

200 g Harzer Käse (Sauermilchkäse)  
1 große Zwiebel  
1 EL Essig  
neutrales Öl  
1 TL Kümmel (Stücke)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 Prise Zucker  
1 flache Schüssel mit Deckel

### Zubereitung:

Essig, Kümmel, Salz, Pfeffer und Zucker in der Schüssel zu einer Marinade verrühren. Die Käserollen und die Zwiebel würfeln, hinzugeben und gut vermengen. Dann das Öl darüber gießen und erneut gut durchmischen. Die Menge des Öls hängt davon ab, wie viel der Käse direkt aufsaugt. Nach dem Vermischen sollte der Käse noch komplett von Öl umhüllt sein.

Nun die Schüssel verschließen und im Kühlschrank ziehen lassen – am besten über Nacht. Zwischendurch gerne durchrühren, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten. Je länger Du das Ganze ziehen lässt, desto besser schmeckt es!

Idealerweise eine halbe Stunde vor Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit der marinierte Handkäse mit Musik sein volles Aroma entfalten kann. Dazu passt frisches Brot sehr gut.

Das Rezept ist für zwei Personen. Wenn Du mehr Leute mit diesem leckeren Lieblingsgericht beglücken möchtest, rechne die Mengen der Zutaten einfach entsprechend hoch.