Wetterau auf Touren

Werrerarer Leawe
Kulinarisches aus der Wetterau

Der Handkäse gehört zu den hessischen Spezialitäten schlechthin, besonders wenn er „schee dorsch“ ist und über die entsprechende „Mussik“ verfügt. Neben dem maschinell hergestellten, gab und gibt es heute noch den Hausmacher Handkäse. Obwohl in Mainz sehr gerne gegessen, dort wird er auch „Mainzer Korbkäse“ genannt, hergestellt wurde er hier in der Wetterau und rund um Gießen.

Hier das Rezept aus Florstadt:

„Handkäs mit Musik“

Zutaten:

Unbehandelte Milch (Vorzugsmilch), Salz, Kümmel

Zubereitung:

Milch 12 Stunden stehenlassen und mit einem Löffel entrahmen. Dann noch einmal 24 Stunden stehenlassen, in einen leinernen Sack (Mattesack) füllen, Molke herauspressen und die Matte (Quark) im Sack auf einem Sieb mit einem Stein beschweren, damit sie ganz trocken wird. Nach ca. 6 Stunden die Masse mit 6 % Salz und Kümmel nach Geschmack mischen und verkneten. Handkäse formen, auf ein Brett setzen, trocknen lassen. Nun die Handkäse in einem hohen Steinguttopf locker schichten. Zugedeckt reifen sie 3-4 Wochen. Alle 3 Tage herausnehmen, Schimmel mit Molke abwaschen und die Käse in den Topf zurückschichten. Den Handkäse später aufschneiden und darüber Essig und Öl mit klein-geschnittenen Zwiebeln geben.

Rezept von Ewald Bentrup (Kreuzeckhof)

Entnommen dem Buch „***Hessen à la carte 2***“ zur Serie im Heesischen Rundfunk Fernsehen –hessen 3 unterwegs-