

Handkäs mit Musik

Zutaten:

*Frisches Seligenstädter Klosterbrot
Handkäse
Zwiebel in Ringe geschnitten oder gehackt
Essig
Öl
Kümmel
Butter*

Zubereitung:

In eine Schüssel schichtweise den Handkäs mit Zwiebel und Kümmel einlegen.

Mit Öl und wenig Essig begießen.

Nach einem Tag in einem kalten Raum ist er gut (nicht im Kühlschrank).

*Guten Appetit
Klabauter
Klabauter*