

HANDKÄSE-TAPAS

Rezept von Handkäse-Schorschi aus dem Gasthaus Alt-Lichtenberg im Fischbachtal

Zutaten:

etwas Handkäsesuppe (wie im anderen Rezept beschrieben)

Handkäsebratwurst (von Metzgerei Ritter wie gezeigt)

2 gekochte Kartoffeln, warm

1 EL Sauerkraut

1 EL Schmand

1 TL Honig

½ Apfel

2 Handkäse

500 g Zwiebeln

2 EL Zucker

30 g Gelierzucker 1-3

¼ Liter Apfelwein

2 Scheiben Zitrone

etwas Apfelessig

Zweig Rosmarin und Thymian

Muskat

Graubrot oder Handkäsebrot (von Bäckerei Schellhaas)

Zubereitung:

Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Zucker karamellisieren, Zwiebeln dazu geben und ca. 5 Min. bei kleiner Hitze garen. Mit Apfelwein ablöschen. Gelierzucker, Zitrone, Rosmarin, Thymian, Apfelessig und etwas Salz dazugeben und ca. 5 Min köcheln. Die Zwiebeln sollten nicht zu weich werden. Auf Brot dünn auftragen und mit Scheiben vom Handkäse überbacken.

Bratwurst braten und in dicke Scheiben schneiden. Die warmen Kartoffeln mit Salz, etwas Pfeffer, Muskat und Schmand auf dem Herd klein mengen. Klein geschnittenes Sauerkraut hinzufügen und kurz mit erhitzen. Auf Blech spritzen und im Ofen leicht anbacken.

Mit Honig etwas Karamell herstellen, mit Apfelwein ablöschen, den geschälten Apfel in kleinen Stücken kurz darin erhitzen.

Anrichten: Brot mit Zwiebelmarmelade und Handkäse, Suppe in kleinem Schälchen. In die Mitte setzen wir zuerst das Stück Bratwurst, darauf ein Stück Apfel und zuletzt eine Kartoffelrose, die wir mit einem Zahnstocher fixieren.