

Handkäs'

Typisch hessisch!



Eine Information der



Rezepte

INHALTSVERZEICHNIS

KALTE GERICHTE	2
Handkäs' selbst gemacht	2
Gereifter Handkäs'	2
Knoblauch-Handkäs'	2
Handkäs' angemacht	3
Handkäs' mit Musik - klassisch	3
Handkäs' mit Schmand	3
Handkäs' Nikolaus	3
Handkäs' rot beschwipst	4
Handkäs' Südsee	4
Eingelegter Kräuter-Handkäs'	5
Kleine kalte Gerichte	5
Handkäs'-Creme für Eilige	5
Hessische Brotzeit	5
Dreierlei Handkäs'-Partyhäppchen.....	6
Käsespieße	6
Wrap mit Handkäs'	7
Handkäs'-Tatar	7
Handkäs' im Pfirsichkorbchen.....	8
Kochkäs'	8
Salate	9
Bohnensalat mit Handkäs'	9
Chinakohl mit Handkäs' und Nüssen	9
Fleischwurstsalat mit Handkäs'	10
Frankfurter Handkäs'-Salat	10
Kartoffelsalat mit Handkäs'	10
Hessischer Apfel-Handkäs'-Salat	11
Frühlingsalat	11
WARME GERICHTE	12
Kleine warme Gerichte	12
Gebackener Handkäs'	12
Handkäs' an Spinat	12
Kartoffelkorbchen mit Handkäs'	13
Pikante Handkäs'-Taschen	13
Strammer Martin	14
Suppen	14
Tomatensuppe mit Handkäs'-Klößchen	14
Suppe mit Handkäs'	15
Lauchcremesuppe	15
Zucchinicremesuppe	16
Hauptgerichte	16
Fenchel mit Handkäs'	16
Schnitzel Cordon bleu hessisch.....	17
Handkäs' „Sizilien“	17
Handkäs'-Soufflé	18
Mangold-Rouladen mit Champignon-Reis	18
Blätterteigpizza mit Handkäs'	19
Handkäs'-Fondue	19
Wirsingauflauf.....	20
REZEPTVERZEICHNIS	21

Handkäs' selbst gemacht

Gereifter Handkäs'

Zutaten:

Saure Milch (aus 1/8 l Kefir und 1-1 ½ l Milch)

Salz, Kümmel

Milch oder Sahne

Wasser

Zubereitung:

Saure Milch auf 28-30° C erwärmen. Hat sich die Molke vom Käse getrennt, so wird sie abgeschöpft. Die übrige Masse wird in ein Leinensäckchen gefüllt, damit die Molke ablaufen kann. Nach einigen Stunden wird die Käsemasse gepresst, um sie von der restlichen Molke zu befreien.

Ist der Quark trocken, so wird Milch oder Sahne nachgegossen. Nun die Masse mit den Händen unter Zusatz von 50 g Salz pro 1,0 kg Käse und etwas Kümmel so lange kneten, bis sich ein fester Brei bildet. Aus diesem mit der Hand runde Laibchen formen (etwa 100 g schwer) und diese an einem luftigen Ort trocknen lassen.

Wenn die Handkäse beim Berühren keine Fingerabdrücke mehr zeigen, sie sich aber mit einem Messer leicht schneiden lassen, bringt man sie in Steinguttöpfchen in den Keller. Dort reifen sie und beginnen an der Oberfläche zu schimmeln. Den Schimmel täglich mit lauwarmem Wasser abwaschen, bis die Laibchen nicht mehr schimmelig werden.

Knoblauch-Handkäs'

Zutaten:

500 g Magerquark

1,5-2 TL Natron

1 TL frischer Knoblauch, fein gehackt

1 TL Salz

1 TL weißer Pfeffer

Zubereitung:

Quark in einem Küchentuch in ein Sieb legen und über Nacht abtropfen lassen.

Den abgetropften Quark mit Natron, Knoblauch, Salz und Pfeffer im Mixer verrühren und in den Kühlschrank stellen. Nach 1-2 Stunden, wenn die Masse gelb wird, durchrühren, anschließend von oben andrücken. Nach zwei, vier, sechs und acht Stunden die Masse erneut durchrühren und andrücken.

Aus der Quarkmasse mit den Händen runde Laibchen formen. Alternativ kann man auch eine Tasse oder Schüssel kalt ausspülen, den Handkäs' einfüllen und die Form stürzen.

Handkäs' angemacht

Handkäs' mit Musik - klassisch

Zutaten:

4 Handkäs'
8 EL Essig
4 EL Öl
4 EL Wasser
3 Zwiebeln
Salz, weißer Pfeffer, Kümmel

Zubereitung:

Für die Marinade Essig, Öl und Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, die geschälten und klein gewürfelten Zwiebeln sowie den Kümmel dazugeben. Die Marinade über den Handkäs' geben und durchziehen lassen.

Dazu Bauernbrot und Butter reichen.

Handkäs' mit Schmand

Zutaten:

200 g Handkäs'
1 Zwiebel
1 EL Öl
1 Becher Schmand
Salz, Cayennepfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in Öl glasig dünsten (nicht bräunen!), dann abtropfen lassen. Den Schmand (evtl. mit etwas Wasser oder süßer Sahne) cremig rühren. Die Zwiebelwürfel in den Schmand geben. Mit Salz, Cayennepfeffer und mildem Paprikapulver abschmecken.

Den Handkäs' mit der Schmandcreme bedecken und etwa 1–2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Dazu frisches Bauernbrot und Butter reichen.

Handkäs' Nikolaus

Zutaten:

200 g Handkäs'
1 reife Birne
25 g Walnüsse
25 g Mandelkerne
100 ml Apfelsaft
Salz, Pfeffer
einige Blätter frische Pfefferminze für die Garnitur

Zubereitung:

Die Birne und den Handkäs' würfeln, die Nüsse hacken. Alles zusammen 30 Minuten in Apfelsaft ziehen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Pfefferminze verzieren.

Dazu Cracker oder Bauernbrot reichen.

Handkäs' rot beschwipst

Zutaten:

250 g Handkäs'
250 ml Rotwein
100 g Nüsse, gehackt
Öl, Salz, Pfeffer, Essig

Zubereitung:

Den Handkäs' über Nacht in Rotwein zusammen mit den gehackten Nüssen einlegen.

Am nächsten Tag den Rotwein abgießen, einen Teil davon auffangen. Aus Rotwein, Essig, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und mit dem Handkäs' servieren.

Handkäs' Südsee

Zutaten:

250 g Handkäs' nicht zu reif
2 EL Kürbiskerne
300 g Ananas
½ Becher Creme fraîche
½ Becher Joghurt 3,5% Fett
½ Becher Saure Sahne
1 EL Sweet Chili Soße
1 TL Sahne-Meerrettich
1-2 TL Zitronensaft

Kräutersalz

frisch gemahlener bunter Pfeffer

Zubereitung:

Den Handkäs' in dünne Scheiben schneiden und dekorativ auf einem Teller anordnen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und über die Handkässcheiben streuen.

Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen, in sehr kleine Würfel schneiden.

Eine Soße aus Creme fraîche, Joghurt, Saurer Sahne, Sweet Chilli Soße, Sahne-Meerrettich bereiten und mit Zitronensaft, Kräutersalz und buntem Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die klein geschnittenen Ananaswürfel dazugeben. Die Soße getrennt zum Handkäs' servieren.

Dazu passt frisches Baguette.

Eingelegter Kräuter-Handkäs'

Zutaten:

3 Rollen Handkäs'
125 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 TL Kräuter der Provence
1 TL Pfefferkörner schwarz
300 ml Öl
Salz

Zubereitung:

Den Handkäs' in Stücke teilen und in eine Schüssel legen.

Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen, vierteln, und mit den Gewürzen über den Käs' verteilen. Mit dem Öl begießen (Käs' muss bedeckt sein) und zugedeckt kühl 2–4 Tage ziehen lassen.

Dazu Bauernbrot und Butter reichen.

Kleine kalte Gerichte

Handkäs'-Creme für Eilige

Zutaten:

Handkäs'
Frischkäse
Preiselbeeren im Glas
Sahne-Meerrettich im Glas
Kräutersalz

Zubereitung:

Frischkäse mit Preiselbeeren und Meerrettich mischen.

Den Handkäs' klein würfeln und unterheben.

Mit Kräutersalz abschmecken.

Hessische Brotzeit

Zutaten (für vier Portionen):

250 g reifer Handkäs'
100 g weiche Butter
2 Zwiebeln
1 TL Senf
½ TL Paprikapulver
100 g Saure Sahne

Zubereitung:

Den Handkäs' mit einer Gabel zerdrücken und mit der Butter gründlich mischen. Zwiebeln, Senf, Paprikapulver und Saure Sahne unter die Masse rühren.

Dazu passt ein herzhaftes Landbauernbrot und Apfelwein.

Dreierlei Handkäs'-Partyhäppchen

Zutaten Variante 1:

Butter

Handkäs'

helle Weintrauben

Walnüsse

Zutaten Variante 2:

Frischkäse

Handkäs'

Erdbeeren

Radieschen

Gemahlener Pfeffer

Zutaten Variante 3:

Frischkäse

Handkäs'

Cocktailtomaten

Petersilie

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zutaten auf Crackern oder Pumpernickelscheiben in genannter Reihenfolge anrichten und dekorieren.

Käsespieße

Zutaten:

400 g Stangenkäse

1 kleine Salatgurke

1 rote Paprika

1 Bund Radieschen

1 Kästchen Kresse

1 Bund Schnittlauch

1 TL Paprikapulver edelsüß

Schaschlikspieße

200 ml Öl

etwas Essig, Senf, Majoran, Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Stangenkäse in etwa 1 cm breite Stücke abschneiden. Schnittlauch und Kresse schneiden und auf je einen Teller verteilen. Das Paprikapulver auf einen dritten Teller geben.

Jeweils ein Drittel des Käses in den vorbereiteten Zutaten (Schnittlauch, Kresse, Paprikapulver) wälzen.

Die Gurke der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und die Gurke in Stücke schneiden. Paprika und Radieschen ebenso schneiden.

Abwechselnd Stangenkäse und Gemüsestücke aufspießen.

Für die Marinade Öl und Gewürze verrühren, über die Spieße geben und durchziehen lassen.

Dazu dunkles Bauernbrot reichen.

Wrap mit Handkäs'

Zutaten:

2 Wraps
100 g Handkäs'
150 g Hähnchenbrustfilet, gegart
1 Orange (unbehandelt)
4 Blatt Eisbergsalat
150 g Saure Sahne
Currypulver, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Handkäs' und das Hähnchenbrustfilet in Scheiben schneiden.

Etwas Orangenschale mit einem Schäler abschälen und zur Seite stellen. Dann die gesamte Schale mit der weißen Haut entfernen und die Orange filetieren.

Den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden.

Inzwischen die mit etwas Wasser angefeuchteten Wraps in einer beschichteten Pfanne, im Backofen oder in der Mikrowelle (bei 500 Watt für 1 Minute) abgedeckt kurz erwärmen.

Saure Sahne mit etwas Curry sowie Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und auf dem Wrap verstreichen.

Eisbergsalat, Orangenfilets und etwas Orangenschale sowie Handkäs' und Hähnchenbrust darauf verteilen. Die rechte Seite des Wrap nach innen einschlagen und von unten nach oben aufrollen. Butterbrotpapier fest um den Wrap wickeln und diesen servieren.

Handkäs'-Tatar

Zutaten:

50 g weiche Butter
250 g Handkäs'
2 EL Senf mittelscharf
2 Eigelb
2 Eiweiß
1 große Zwiebel
½ EL Kümmel
½ EL Paprikapulver, scharf
½ Bund frischen Schnittlauch
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter in einer Schüssel mit einem Schneebesen schaumig schlagen und zur Seite stellen. Den Handkäs' in feine Würfel schneiden, mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Senf und den Eigelben zur Butter geben. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, dazu geben und alles gut durchrühren.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Handkäs'-Masse heben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel kräftig abschmecken, noch einmal durchrühren.

Das Handkäs'-Tatar auf deftigem Bauernbrot anrichten und mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Handkäs' im Pfirsichkörnchen

Zutaten:

150 g Handkäs'
1 Dose Pfirsiche
1 Becher Schmand
2 Stangen Staudensellerie
2 Stangen Zitronengras
1 TL frischer Ingwer
schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Den Handkäs' und den Stangensellerie in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und klein hacken. Das Zitronengras sehr klein schneiden. Die Pfirsichhälften abtropfen lassen und etwas Fruchtfleisch aus der Mitte herauslöffeln.

Handkäs', Sellerie, Ingwer, Zitronengras und kleine Pfirsichstücke in eine Schüssel geben und mit dem Schmand, Pfeffer und etwas Pfirsichsaft verrühren. Die Käsemischung in die Pfirsichhälften füllen und mit je einem Blatt Zitronenmelisse dekorieren.

Kochkäs'

Zutaten (für 6-8 Portionen):

200 g Handkäs'
200 ml Sahne
100 g Butter
250 g Magerquark
1 TL Natron
Kümmel nach Belieben

Zubereitung:

Handkäs' klein schneiden und zusammen mit der Butter in der Sahne bei geringer Hitze langsam schmelzen. Dabei öfter umrühren. Wenn alles geschmolzen ist, kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Quark dazu geben. Dann einen knappen Teelöffel Natron unterrühren. Vorsicht, die Masse geht hoch! Wer will, kann anschließend noch Kümmel unterrühren. Den Kochkäs' in ein Aufbewahrungsgefäß umfüllen, abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Kochkäs' (mit oder ohne Kümmel) schmeckt nicht nur auf Brot: Im Odenwald wird er auf einem panierten Schnitzel als „Odenwälder Kochkäseschnitzel“ serviert. Wahlweise kann man dazu noch in Essig und Öl eingelegte Zwiebelwürfel reichen.

Salate

Bohnensalat mit Handkäs'

Zutaten:

200 g Handkäs'
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Maiskörner
½ frische Ananas
½ Endivien- oder Römersalat
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
300 g Vollmilchjoghurt
2 EL Schmand
Öl und Essig
frischer Dill, Salz, Pfeffer, Tabasco

Zubereitung:

Den Salat waschen, abtropfen lassen und in breite Streifen schneiden. Die Bohnen und den Mais in einem Sieb kurz mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch zerdrücken. Die Ananas der Länge nach vierteln, schälen und den Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stückchen schneiden. Den Handkäs' würfeln.

Bohnen, Mais, Zwiebeln, Knoblauch, Ananas und Handkäs' mit den Gewürzen, dem Schmand und dem Joghurt vermengen und durchziehen lassen. Den Salat erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Chinakohl mit Handkäs' und Nüssen

Zutaten:

1 Chinakohl
70 g Haselnüsse
50 g Zwiebeln
100 g Schinken (roh)
100 ml Wasser
2 EL Rotweinessig
1 EL Himbeeressig
40 g Sonnenblumenkerne
½ TL Honig
3 EL Öl
200 g Handkäs'

Zubereitung:

Chinakohl in Streifen schneiden, die Nüsse grob hacken. Die klein geschnittenen Zwiebeln anbraten, den Schinken in Streifen schneiden, zufügen und kross braten. Mit Wasser, Essig und Honig eine Marinade anrühren. Die Marinade mit den übrigen Zutaten mischen, alles unter den Chinakohl rühren, zuletzt den Handkäs' in Scheiben geschnitten unterheben. Sofort servieren.

Fleischwurstsalat mit Handkäs'

Zutaten (für 4 Portionen):

200 g Handkäs'
200 g Fleischwurst
1 Gewürzgurke
1 Tomate
1 Zwiebel
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie
Essig, Öl, Zucker, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Handkäs' und Fleischwurst fein würfeln, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel, Schnittlauch und Petersilie klein hacken und alles vermischen. Mit Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu Bauernbrot reichen.

Frankfurter Handkäs' -Salat

Zutaten:

3 Handkäs'
250 g Schmand
250 g Blutwurst am Stück
2 rote Zwiebeln, mittlere Größe
1 großer, säuerlicher Apfel
Pfeffer

Zubereitung:

Die Blutwurst und den Handkäs' in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Apfel schälen und fein würfeln. In einer großen Schüssel den Schmand glatt rühren, mit Pfeffer abschmecken. Dann Wurst, Handkäs', Apfel und Zwiebeln unterheben. 1-2 Stunden ziehen lassen. Evtl. noch einmal mit Pfeffer nachwürzen.

Kartoffelsalat mit Handkäs'

Zutaten:

250 g Handkäs'
400 g Kartoffel
4 EL Essig
8 EL Öl
125 ml Brühe
150 g Zwiebeln
100 g Speck

Zubereitung:

Pellkartoffel kochen, schälen und abkühlen lassen, in Scheiben schneiden. Den Handkäs' klein schneiden und mit den Kartoffelscheiben vorsichtig vermengen. Speck und Zwiebel würfeln und in Öl dünsten, mit Brühe auffüllen, mit Essig abschmecken. Die Brühe über den Handkäs' und die Kartoffeln geben.

Hessischer Apfel-Handkäs'-Salat

Zutaten (für 4 Portionen):

4 Handkäs'
1 großer, mildsaurer Apfel
1 kleine rote Zwiebel
1 Bund Majoran
15 g Rosinen
schwarzer Pfeffer
2 EL Balsamicoessig
1 EL Sonnenblumenöl
10 g kleingehackte Walnüsse

Zubereitung:

Den Handkäs' in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel legen. Apfel und Zwiebel schälen und würfeln. Rosinen in heißem Wasser aufquellen lassen. Majoran waschen und behutsam kleinhacken. Balsamicoessig, Öl und frisch gemahlene Pfeffer verrühren. Äpfel, Zwiebel, Rosinen, Majoran und Walnüsse zugeben, über den Käse gießen und eine Stunde ziehen lassen.

Mit frischem Bauernbrot servieren.

Frühlingsalat

Zutaten:

4 Handkäs'
2 feste Äpfel
5 kleine Möhren
2 Landjäger (oder andere luftgetrocknete Salami od. „Ahle Wurst“)
200 g Schmand
etwas Milch
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Radieschen
bunter Pfeffer, Gemüsebrühe körnig

Zubereitung:

Handkäs', Äpfel und Möhren würfeln und in eine Schüssel geben. Schmand hinzufügen, evtl. mit etwas Milch verdünnen. Mit Gemüsebrühe und frisch gemahlene Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch klein schneiden, die Hälfte der Radieschen in Scheiben schneiden und mit der klein geschnittenen Wurst kurz vor dem Servieren unterheben. Mit den restlichen Radieschen den Salat garnieren.

Dazu deftiges Bauernbrot reichen.

Kleine warme Gerichte

Gebackener Handkäs'

Zutaten:

1 Handkäs'
1 Ei
etwas Mehl
etwas Paniermehl
Öl

Zubereitung:

Den Handkäs' in Mehl, Ei und Paniermehl wenden. In Öl goldbraun backen. Dazu Preiselbeerkompott und Baguette reichen.

Handkäs' an Spinat

Zutaten:

200 g Handkäs'
1 TL Butter
1 TL Gemüsebrühe
2 Pck. Blattspinat (tiefgefroren)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Dörrfleisch
1 Becher Schmand
Essig, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und in Butter andünsten. Spinat hinzufügen und kurz garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dörrfleisch in Würfel schneiden, anbraten, mit Essig ablöschen und den in Würfel geschnittenen Handkäs' hinzufügen. Kurz aufwallen lassen. Portionsweise den Spinat mit einer Handkäs'-Haube und einem Klecks Schmand auf einem angewärmten Teller anrichten. Dazu passen Kartoffel-Puffer.

Kartoffelkörnchen mit Handkäs'

Zutaten:

Handkäs'
Kartoffeln
Öl

Variante 1:

würziger Reibekäse
Crème fraîche
Kräutersalz
bunter Pfeffer

Variante 2:

frische Kräutermischung
Schmand
Kräutersalz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofengrill vorheizen. Pellkartoffeln bissfest kochen, halbieren und mit einem Löffel etwas aushöhlen. Kartoffeln mit Öl einpinseln oder besprühen und im Backofen auf höchster Stufe knusprig goldgelb grillen (etwa 10 Minuten).

Variante 1: Zutaten mischen, den Handkäs' in kleine Würfel geschnitten darunter mengen, die Masse in die Kartoffelhälften füllen.

Variante 2: Zutaten mischen, in die Kartoffelhälften füllen und je einen Streifen Handkäs' darüber legen.

Die gefüllten Kartoffeln auf ein Backblech legen und noch einmal kurz im Backofen grillen, bis der Handkäs' schmilzt.

Dazu Salat reichen.

Pikante Handkäs'-Taschen

Zutaten:

250 g Handkäs'
1 Pck. Blätterteig
500 g Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
1 Bund Schnittlauch
1 Eigelb
Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Koriander

Zubereitung:

Blätterteig auftauen, ausrollen und 12 Quadrate (etwa 10x10 cm) ausschneiden. Staudensellerie in feine Scheiben schneiden, die Knoblauchzehen und den Schnittlauch fein hacken. Den Handkäs' in kleine Würfel schneiden. Alles mit den Gewürzen vermengen. Die Masse auf den Blätterteigquadraten verteilen, Ecken einschlagen und andrücken. Die Teigtaschen mit dem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C für 20 Minuten backen.

Dazu Eichblattsalat reichen.

Strammer Martin

Zutaten:

2 Eier
1 Handkäs'
1 Scheibe Bauernbrot
etwas Butter und Öl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Brot mit der Butter bestreichen und mit in Scheiben geschnittenem Handkäs' belegen. Die Eier zu Spiegeleiern braten und auf das Handkäs'-Brot legen. Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf bestreuen.

Suppen

Tomatensuppe mit Handkäs'-Klößchen

Zutaten:

750 g Fleischtomaten
½ TL Thymian
½ TL Rosmarin
einige Sellerieblättchen
1 Zwiebel
1 EL Öl
1 EL Mehl
1 Bund Basilikum
5 EL Sahne
½ TL Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
Zucker
100 g Handkäs'
200 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g geriebener Parmesan
1 Ei
2 EL Mehl
Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Tomaten waschen und würfeln und in einen Topf geben. Mit Thymian, Rosmarin und den Sellerieblättern zugedeckt 20 Minuten kochen lassen.

Für die Klößchen den Frischkäse mit Parmesan und zerdrücktem Handkäs', Ei, 2 EL Mehl, Salz und Cayennepfeffer verrühren und kühl stellen.

Die Tomaten durchpassieren. Zwiebel klein würfeln und in Öl glasig dünsten, 1 EL Mehl unterrühren, hellbraun braten, mit dem Tomatenpüree aufgießen und 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Von der Käsemasse kleine Nocken abstechen und diese 2 Minuten in siedendem Salzwasser ziehen lassen.

Basilikum waschen und in Streifen schneiden.

Suppe mit der Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, anrichten und das Basilikum darüber streuen. Zum Schluss die Klößchen darauf setzen.

Suppe mit Handkäs'

Zutaten:

200 g Handkäs'
1 kleine Zwiebel
50 g Butter
½ l Fleisch- oder Gemüsebrühe
¼ l Apfelwein
100 ml Sahne
Pfeffer, Essig

Zubereitung:

Handkäs' und Zwiebel klein schneiden und in Butter schmoren. Mit Brühe und Apfelwein auffüllen, aufkochen und evtl. pürieren. Die Sahne hinzufügen, danach die Suppe nicht mehr kochen lassen. Mit Pfeffer und Essig abschmecken.

Lauchcremesuppe

Zutaten:

500 g Lauch
2 EL Butter
¾ l Gemüsebrühe
100 g Handkäs'
2 Stangenkäse
1/8 l Sahne
1/8 l Schmand oder Creme fraîche
Salz, Pfeffer
4 Scheiben Toast
1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden und kurz blanchieren. In Butter andünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit dem Pürierstab zerkleinern.

Handkäs' klein würfeln, mit Sahne und Schmand mischen und ebenfalls pürieren. Die Mischung in die Lauchbrühe geben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Stangenkäse in Scheiben schneiden. Toastbrote auf die Größe der Käsescheiben mit einem kleinen Glas rund ausstechen. Toastbrotkreise mit dem Stangenkäse belegen. Die Lauchcremesuppe in feuerfeste Formen füllen. Stangenkäsecroutons darauf setzen und die Suppe bei 200° C überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Die Petersilie fein hacken und vor dem Servieren über die Suppe geben.

Wenn keine feuerfesten Formen vorhanden sind, bietet sich folgende Alternative an: Toastbrote diagonal halbieren und mit dem Stangenkäse belegen. Die Käse-Toastbrote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen bei 200° C Oberhitze gratinieren. Zum Servieren das überbackene Käse-Toastbrot auf die Lauchcremesuppe setzen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Zucchinicremesuppe

Zutaten:

150 g Handkäs'
4 Zucchini
1 Zwiebel
1 l Gemüsebrühe
1/8 l Sahne
Butter

Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und in Butter andünsten. Zucchini in Scheiben geschnitten dazu geben und kurz schmoren lassen. Gemüsebrühe aufgießen und Zucchini darin weich kochen (etwa 10 Minuten). Anschließend die Suppe pürieren und mit Sahne abschmecken. Den Handkäs' würfeln und vor dem Servieren dazu geben.

Hauptgerichte

Fenchel mit Handkäs'

Zutaten:

200 g Handkäs'
4 große Fenchelknollen
1 Zitrone
Salz
30 g Butter
30 g Mehl
¼ l Fenchelbrühe
¼ l Sahne
1/8 l Milch
2 Eigelb

Butter, Gemüsebrühe körnig, Muskat, Salz

Zubereitung:

Fenchelknollen von Stielen und harten Außenblättern befreien, Knollen halbieren und den Strunk entfernen. Etwas Fenchelgrün für die Dekoration zurücklegen. Knollen in leicht gesalzenem Wasser mit Zitronensaft bissfest garen, heraus nehmen, abtropfen lassen und kalt stellen. Fenchelsud aufbewahren.

Für die Soße den Handkäs' klein schneiden, in die Sahne geben und diese unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Handkäs' aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen.

Mehl in Butter anschwitzen, mit Fenchelbrühe und Milch auffüllen. Unter Umrühren aufkochen und bei schwacher Hitze etwa 8 Minuten kochen lassen. Eigelb und Käse-Sahne-Soße dazu geben, gut verrühren. Mit Gemüsebrühe, Muskat und Salz abschmecken.

Die Fenchelhälften in eine gefettete feuerfeste Form geben, mit der Soße übergießen und 15 Minuten bei 200° C im vorgeheizten Backofen überbacken. Dazu Petersilienkartoffeln oder junge Pellkartoffeln mit Schale reichen.

Schnitzel Cordon bleu hessisch

Zutaten (für 4 Portionen):

4	Schnitzel (ca. 2 cm dick)
4	Scheiben Kochschinken
2	Handkäs'
3 EL	Öl
3 EL	Butter
1	Ei

Mehl, Paniermehl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

In die Schnitzel eine Tasche schneiden. Die Schnitzel innen und außen pfeffern und salzen. Den Handkäs' würfeln. Die Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken sowie dem Handkäs' füllen und ringsum mit Zahnstochern gut verschließen. Die gefüllten Schnitzel der Reihe nach in Mehl, dem geschlagenen Ei und Paniermehl wenden. Von allen Seiten in Öl und Butter goldbraun backen. Dazu Bratkartoffeln und Salat reichen.

Handkäs' „Sizilien“

Zutaten:

1 kg	Broccoli
20	schwarze Oliven (entkernt)
3	Sardellenfilets
2	Zwiebeln
2 reife	Handkäs'
2 EL	Sahne
2 EL	Öl
½ Glas	Weißwein

Pfeffer

Zubereitung:

Den Broccoli waschen, in Röschen teilen, die Broccolistiele schälen und in Scheiben schneiden. Oliven in Scheiben schneiden, Sardellenfilets und Zwiebeln fein hacken.

Den Handkäs' in Würfel schneiden und mit Sahne, Wein und Öl pürieren.

Broccoli in eine Auflaufform geben. Oliven, Sardellen, Zwiebeln darauf verteilen und abschließend mit der Handkäs'-Soße bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C etwa 30 Minuten überbacken.

Dazu Pellkartoffeln reichen.

Handkäs'-Soufflé

Zutaten:

6 Eier
2 reife Bauernhandkäs'
90 g Mehl
60 g Butter
½ l Milch

Zubereitung:

Die Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen. Handkäse kleinschneiden. Aus Mehl, Butter und Milch auf dem Herd eine Mehlschwitze herstellen. Handkäs', dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Eigelbe unterrühren, anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in eine kleine Förmchen geben und im Backofen bei 180° C etwa 45 Minuten backen.

Mangold-Rouladen mit Champignon-Reis

Zutaten:

4 Handkäs'
50 g Edelpilzkäse
1 Staude Mangold (großblättrig)
250 g Basmati-Reis
2 Zwiebeln
1 EL Kürbiskerne (gehackt)
1 EL Sonnenblumenkerne
200 g Champignons
40 g Butter
2-3 EL Saure Sahne
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Reis nach Anleitung in Salzwasser kochen.

Mangoldblätter von den Stielen trennen. Die Blätter blanchieren und abtropfen lassen.

Für die Füllung 1 Zwiebel, Handkäs' und Edelpilzkäse fein würfeln. Sonnenblumenkerne und gehackte Kürbiskerne dazu geben und vermengen.

Die Mangoldblätter damit füllen und zusammenrollen.

Mangoldstiele klein schneiden, in der Hälfte der Butter 10 Minuten dünsten.

Die Mangoldrouladen dazugeben und weitere 10 Minuten garen.

Champignons und die andere Zwiebel klein schneiden und in der restlichen Butter dünsten, dann unter den Reis heben.

Die Mangoldrouladen aus dem Topf nehmen, die Soße mit Saurer Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mangoldrouladen mit Reis und Soße auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.

Blätterteigpizza mit Handkäs'

Zutaten (für 4 Portionen):

2 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal (Rolle)
4 große Kartoffeln (fest kochend)
3 große Zwiebeln
15 Oliven (schwarz, entsteint)
200 g Handkäs'
150 g durchwachsener Speck (gewürfelt)
Salz, grob gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Blätterteig so auf einem Backblech ausrollen, dass das gesamte Blech belegt ist. Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Kartoffelscheiben wie Fischeschuppen auf dem Blätterteig auslegen. Darauf die Zwiebelringe verteilen. Den Handkäs' zerkleinern, die Oliven halbieren und ebenfalls auf dem Backblech verteilen.

Die Speckwürfel in einer Pfanne leicht anbraten auf der Pizza verteilen. Anschließend mit (wenig) Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C für 40-45 Minuten backen.

Handkäs'-Fondue

Zutaten:

600 g Handkäs'
1 Stck. Speckschwarte
1 Knoblauchzehe
50 g fetter Speck
¼ l süße Sahne
¼ l trockener Weißwein
1 TL Zitronensaft
1 gestr. EL Speisestärke
1 EL Weinbrand
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Eine Käsefonduetopf mit der Speckschwarte und der geschälten, halbierten Knoblauchzehe ausreiben und zur Seite stellen.

Die Knoblauchzehe anschließend fein hacken, den Speck klein würfeln und beides zusammen in einem Topf auf dem Herd anbraten. Sahne hinzufügen und den klein geschnittenen Handkäs' dazu geben. Unter Rühren schmelzen lassen. Wein und Zitronensaft angießen und aufkochen lassen. Kartoffelstärke mit dem Weinbrand glatt rühren und dazu geben. Nochmals aufkochen lassen, kräftig pfeffern. Käsefondue in den Fonduetopf umfüllen.

Gewürfeltes Bauernbrot auf Fonduespieße stecken und in den geschmolzenen Käse tauchen.

Wirsingauflauf

Zutaten:

700 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
3 EL Öl
600 g Wirsing
300 g Handkäs'
100 ml Sahne
1/8 l Gemüsebrühe
1 Ei
50 g Semmelbrösel
30 g Butter
10 g Butter zum Ausfetten der Form
Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel

Zubereitung:

Zwiebeln klein hacken und in Öl andünsten. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Wirsing putzen, in Streifen schneiden, blanchieren, gut abtropfen lassen und ausdrücken.

Handkäs' in feine Streifen schneiden.

Eine Auflaufform fetten. Kartoffeln, Wirsing und Handkäs' darin in der genannten Reihenfolge schichten.

Sahne und Gemüsebrühe mit Ei verquirlen, Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel hinzugeben. Die Soße über den Auflauf gießen.

Semmelbrösel in der Butter rösten und auf dem Gericht verteilen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200° C auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen.

Dazu Brat- oder Blutwurst reichen.

REZEPTVERZEICHNIS

B lätterteigpizza mit Handkäs'	19
Bohnensalat mit Handkäs'	9
C hinakohl mit Handkäs' und Nüssen	9
D reierlei Handkäs'-Partyhäppchen	6
E ingelegter Kräuter-Handkäs'	5
F enchel mit Handkäs'	16
Fleischwurstsalat mit Handkäs'	10
Frankfurter Handkäs'-Salat	10
Frühlingsalat	11
G ebackener Handkäs'	12
Gereifter Handkäs'	2
H andkäs' „Sizilien“	17
Handkäs' an Spinat	12
Handkäs' im Pfirsichkorbchen	8
Handkäs' mit Musik - klassisch	3
Handkäs' mit Schmand	3
Handkäs' Nikolaus	3
Handkäs' rot beschwipst	4
Handkäs' Südsee	4
Handkäs'-Soufflé	18
Handkäs'-Creme für Eilige	5
Handkäs'-Fondue	19
Handkäs'-Tatar	7
Hessische Brotzeit	5
Hessischer Apfel-Handkäs'-Salat	11
K artoffelkorbchen mit Handkäs'	13

Kartoffelsalat mit Handkäs'	10
Käsespieße.....	6
Knoblauch-Handkäs'	2
Kochkäs'	8
L auchcremesuppe	15
M angold-Rouladen mit Champignon-Reis.....	18
P ikante Handkäs'-Taschen	13
S chnitzel Cordon bleu hessisch	17
Strammer Martin	14
Suppe mit Handkäs'	15
T omatensuppe mit Handkäs'-Klößchen	14
W irsingauflauf	20
Wrap mit Handkäs'	7
Z ucchinicremesuppe	16