



Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau



*mmhhhh .... mit Honig!*

## Handkäse mit Musik

### *Zutaten:*

200 g Handkäse, 1 Zwiebel, 1 EL Weinessig,  
3 EL Wasser, 1 TL mittelscharfer Senf,  
1 Prise Salz, etwas Pfeffer, 2 TL Honig,  
2 EL Öl.

### *Zubereitung:*

Käse in Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden  
und in eine Schale oder auf einen tiefen Teller  
legen. Aus Essig, Wasser, Senf, Salz, Pfeffer  
und Honig eine Marinade rühren und mit dem  
Öl über den Käse gießen. Vor dem Servieren  
etwas ziehen lassen.

### *Tipp:*

Einige Radieschen oder ein Rettich passen gut  
zum Käse. Als Beilage: Brezen oder ein dunkles  
Brot mit Butter.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit  
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)



Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau



*mmhhhh .... mit Honig!*

## Handkäse mit Musik

### *Zutaten:*

200 g Handkäse, 1 Zwiebel, 1 EL Weinessig,  
3 EL Wasser, 1 TL mittelscharfer Senf,  
1 Prise Salz, etwas Pfeffer, 2 TL Honig,  
2 EL Öl.

### *Zubereitung:*

Käse in Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden  
und in eine Schale oder auf einen tiefen Teller  
legen. Aus Essig, Wasser, Senf, Salz, Pfeffer  
und Honig eine Marinade rühren und mit dem  
Öl über den Käse gießen. Vor dem Servieren  
etwas ziehen lassen.

### *Tipp:*

Einige Radieschen oder ein Rettich passen gut  
zum Käse. Als Beilage: Brezen oder ein dunkles  
Brot mit Butter.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit  
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)



Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau



*mmhhhh .... mit Honig!*

## Handkäse mit Musik

### *Zutaten:*

200 g Handkäse, 1 Zwiebel, 1 EL Weinessig,  
3 EL Wasser, 1 TL mittelscharfer Senf,  
1 Prise Salz, etwas Pfeffer, 2 TL Honig,  
2 EL Öl.

### *Zubereitung:*

Käse in Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden  
und in eine Schale oder auf einen tiefen Teller  
legen. Aus Essig, Wasser, Senf, Salz, Pfeffer  
und Honig eine Marinade rühren und mit dem  
Öl über den Käse gießen. Vor dem Servieren  
etwas ziehen lassen.

### *Tipp:*

Einige Radieschen oder ein Rettich passen gut  
zum Käse. Als Beilage: Brezen oder ein dunkles  
Brot mit Butter.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit  
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)