



# MIRKO REEH

## HANDKÄSE DELUXE



## Inhalt:

Liebe Handkäse Freunde....  
Informatives über Handkäse  
Hausgemachter Handkäse  
Klassischer Handkäse mit Musik  
Tomatensuppe mit Handkäse Nocke  
Handkäs Süppchen mit grüne Soße Kräuter  
Hessische Äbbelwoi Supp mit Handkäs  
Mirkos Handkäse Brot  
Affinierter Handkäse  
Hausgemachter Kochkäse  
Kochkäse Quark  
Paprika Chili Gelee  
Birne Meerrettich Chili Dipp  
Senf Relish  
Erdbeer Rhabarber Chutney  
Gurken Salsa  
Handkäs mit Mango Ananas Chutney  
Salat mit Handkäsedressing  
Tatar vom Handkäs mit Wildkräutersalat  
Gebakener Handkäse mit Kartoffel Speck Dressing  
Hessische Handkäs Brotzeit  
Handkäse Panna Cotta  
Brotschnitte mit Tatar und Handkäse Pesto  
Kartoffelpuffer mit Handkäse und grüner Soße  
Birnen Carpaccio mit Handkäs  
Würziges Handkäs Tiramisu  
Handkäsemousse mit Radieschen Salsa  
Handkäse Pastrami Sandwich  
Hessisch Italienischer Nudelsalat  
Gratinierter Handkäse mit Feigen und Thymian

Handkäse Bällchen mit Gurken Dill Salat  
Handkäs mit Tomaten Karotten Salsa  
Thunfisch Handkäse Creme  
Rote Bete Rösti mit Handkäs Creme  
Handkäs Soufflée  
Spinat Handkäse Rolle mit Dill Dipp  
Wurstsalat mit Handkäse  
Würziger Blechkuchen mit Handkäs  
Handkäse Carpaccio mit Schmand Salsa  
Handkäs mit süßen Linsen  
Handkäse Fondue  
Handkäsenest mit Schinken  
Handkäse Chips  
Handkäs im Parmaschinkenmantel auf Birnen Vanille  
Püree  
Handkäse mit Orangen Walnuss Sauce  
Handkäse mit Rettich und Bärlauch  
Handkäs Bratwurst  
Rote Beete Creme mit Handkäse  
Rhöner Brotsalat  
Zucchini Kartoffel Küchlein mit Handkäs  
Handkäskuchen und Apfelchutney  
Handkäse Muffins  
Kochkäse Schnitzel mit Backkartoffeln  
Involtini von der Bachforelle und Bärlauch Risotto  
Chili Polenta mit Kochkäse und Parmesanhühnchen  
Schweinefilet mit Pfeffer Handkäse Sauce  
Praline vom Handkäs auf gebackenem Knödel  
Dibbelabbes mit Handkäs und Worscht  
Apfelwein Hühnchen Saltimbocca  
Rote Beete Auflauf  
Semmelknödel Handkäse Auflauf  
Handkäse Eis mit Balsamico Karamell  
Impressum



## **Liebe Handkäse Freunde,**

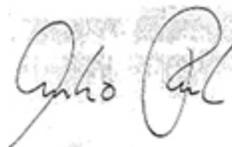
immer wenn ich ein neues Rezept schreibe ist es in gewisser Weise auch ein Experiment.

In diesem Buch präsentiere ich Ihnen meine Lieblings-Handkäserezepte, angereichert mit vielen Tipps und Variationen.

Dieses Buch ist durch meine Kochkursgäste inspiriert entstanden. Zuerst war der Kurs. In meinen Kursen wurde ich des Öfteren gefragt, warum ich nicht mal ein Buch zum Thema Handkäse schreibe. Gesagt, getan. Mittlerweile sind es pro Jahr mehr als 10 Kurse, die sich nur mit Handkäse beschäftigen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren, auch wenn gleich man bei dem Einen oder Anderen vielleicht skeptisch ist. Sie werden sich wundern.

Herzlichst Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Mirko Reeh', with a stylized flourish at the end.

Mirko Reeh

## Woher kommt der Handkäse?

*Handkäse* ist ein Sauermilchkäse aus Kuhmilch aus Deutschland, der besonders in Hessen, und hier vor allem in Süd-Hessen, weit verbreitet und sehr beliebt ist. Handkäse ist als "*Hessischer Handkäse*" bzw. als "*Hessischer Handkäs*" seit 2010 in der EU als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) eingetragen und damit EU-weit geschützt.

## Geschichte des Handkäses

Handkäse hat in Hessen eine lange Tradition. Das erste Mal schriftlich erwähnt wurde der Handkäse im Jahr 1813 als eine Händlerin namens Kraul aus Groß-Gerau den Käse auf dem Markt in Mainz verkaufte. Der Handkäse wurde ursprünglich von Hand geknetet und geformt, wodurch der Handkäse auch zu seinem Namen kam. 1893 erfand der Groß-Gerauer Gastwirt, Unternehmer und Fabrikant Peter Traiser II. eine Handkäse-Formmaschine und meldete diese zum Patent an. Mit dieser war es möglich, in der Stunde 2.900 Handkäse zu formen, nach einer Modifikation mit einem Elektromotor formte die "Käsmaschine" sogar 10.000 Stück in der Stunde.

## Herstellung von Handkäse

Traditionell wurde der Handkäse früher hergestellt, in dem man frische und lauwarme Kuhmilch bei einer Temperatur von etwa 25 Grad C einen Tag stehen ließ und dann

entrahmte. Dann ließ man die Milch zur Säuerung einen weiteren Tag bei 30°C stehen. Hierbei entstand als Zwischenprodukt die "Matte", ein Quark. Die Matte wurde in grobe Würfel geschnitten und in ein Leinentuch gelegt, um die Molke abtropfen zu lassen. Die Masse wurde dann mit Salz und ggf. Kümmel gewürzt und von Hand durchgeknetet und anschließend zu Laibchen geformt. Die Größe der Laibchen war abhängig von der Größe der Hände des Käfers und erreichten einen Durchmesser von etwa 5 - 8 cm und eine Höhe von etwa 2,5 - 3cm. Die Handkäse-Laibchen wurden zum Trocknen auf ein Holzbrett gesetzt, bis sich eine Haut auf dem Käse bildete. Anschließend kam der Käse in einen Steinguttopf und reifte dort für weitere fünf Tage bei einer Temperatur von 10° - 15° C. Der Handkäse wurde dann mit der Molke, die bei der Produktion abgetropft war und aufbewahrt wurde, abgewaschen. Der Handkäse wurde dann für etwa 4 weitere Wochen gereift.

In der modernen Produktion des Handkäses wird dieser vorwiegend maschinell hergestellt: Der Sauermilchquark reift zunächst 10 bis 14 Tage. Anschließend werden die einzelnen Partien miteinander vermischt, um eine homogene Masse mit einer gleichbleibenden Qualität zu bekommen. Anschließend wird der Masse Reifungs- und Kochsalz beigemischt. Dann wird der Handkäse geformt und kommt für zwei Tage in den "Schwitzraum", wo er bei 25°-30°C und einer Luftfeuchtigkeit von etwa 85% bis 95% eine trockene Haut (*Kahmhaut*) bildet. Dann wird der Handkäse mit Salzwasser und, je nach Sorte, mit Rotschmierkulturen (*Brevibacterium linens*) besprüht. Nach weiteren ein bis zwei Tagen wird der Handkäse verpackt und reift dann schließlich noch einmal etwa 40 Tage bei 8° C.

## **Aussehen und Geschmack**

Fertig gereifter Handkäse hat, nach seiner ursprünglichen Herstellungsform mit der Hand, eine typische Laibform und ein Gewicht von 20 bis maximal 125 Gramm. Handkäse kommt als Rotschmierenkäse (*Gelbkäse*) und zusätzlich als Käse mit Schimmelbildung (*Hausmacher*) mit unterschiedlich stark ausgeprägter Schimmelbildung in den Handel. Handkäse mit Rotschmieren (Gelbkäse) hat eine glatte Oberfläche mit goldgelber bis rötlich-brauner Schmieren und ist speckig glänzend, sein Inneres hat einen weißlichen bis leicht gelblichen Farbton. Der Teig ist geschmeidig bis fest und hat eine gleichmäßige Reifung von außen nach innen. Der Geruch und Geschmack ist rein, würzig bis pikant. Der Rotschmierenkäse (Gelbkäse) mit Milchsimmelbildung (*Hausmacher*) hat ein leicht gelbliches Äußeres mit weißem Milchsimmel-Belag. Sein Inneres hat einen weißen bis gelblichen Farbton. Der Teig ist geschmeidig und hat eine gleichmäßige Reifung von außen nach innen. Der Geruch und Geschmack ist rein und mild bis leicht aromatisch.

Traditionell wird Handkäse in Hessen mit "Musik" serviert. Für "*Handkäs mit Musik*" wird der reife Käse einige Zeit in eine Marinade aus gewürfelten Zwiebeln mit Essig und Öl und ggf. einem Schuss Apfelwein (*Äbbelwoi*), Kümmel, Pfeffer und Salz eingelegt. Woher der Begriff "Musik" stammt, ist umstritten. Einer Theorie nach soll der Begriff auf die Verdauungsgeräusche nach dem Genuss von Handkäse und Zwiebeln anspielen. Eine andere Theorie besagt, dass Öl und Essig früher getrennt voneinander serviert wurden und die Flaschen beim Servieren aneinander schlugen und dabei "Musik" produzierten.

Als Beilage wird Graubrot oder Schwarzbrot mit Butter serviert. Handkäs wird traditionell ohne Gabel und nur mit einem Messer serviert. Zum Essen schneidet man sich ein Stück Handkäse ab, spießt es auf das Messer und isst es

dann direkt von der Messerspitze. Als Getränk wird meistens *Äbbelwoi* (Apfelwein) serviert.

**Textauszüge:** [www.kaesewelten.info](http://www.kaesewelten.info)

## **Hersteller**

Gerade in Mittelhessen findet man die meisten Hersteller, die auch Supermärkte beliefern. Birkenstock ist der größte Anbieter in Hessen (Stand 2014). In Sachsen ist es die Firma Käserei Lose, die zum Müller Milch Konzern gehört. Auf dem Markt gibt es noch weitere Handkäsehersteller die im Supermarkt zu finden sind wie: Upländer Bauernmolkerei, Harzbube, Breitunger Käserei und Harzinger.

Natürlich gibt es im Raum Gießen und vor allem im Odenwald in Hessen auch kleinere Hersteller, die allerdings nicht im Supermarkt zu finden sind, sondern eher auf Wochenmärkten in den größeren Städten.

Meistens findet man dann den Handkäse unter dem Begriff „Bauernhandkäse“. Tatsächlich wird er bei den kleineren Herstellern noch mit der Hand geformt.



# Hausgemachter Handkäs

Für 14 Handkäse | Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten |  
Reifezeit: 5-6 Tage

## **Zutaten:**

1 kg Magerquark  
30 Gramm Salz  
1/2 Esslöffel Kümmel

**Zubereitung:** Der gut ausgepresste, trockene Quark wird mit Salz und Kümmel gut vermischt und daraus ca. 14 kleine Bällchen geformt und flachgedrückt. Diese werden auf ein Brett gesetzt und mit einem Tuch abgedeckt.

Man lässt sie so lange stehen, bis man einen Fingerabdruck nicht mehr sieht und die Oberfläche glasig ist.

Nun setzt man sie in einen Steingut-Topf oder Porzellantopf und bedeckt sie mit einem essigetränkten Tuch, das jeden Tag neu ausgewaschen werden muss und neu getränkt werden soll.

Bei einer größeren Menge Käschen ist ein Umsetzen nach ca. 3-4 Tagen erforderlich. Sobald die Käschen weich werden, ist der Reifegrad erreicht und sie können verwendet werden.

Reifezeit: Im Sommer ca. 5-6 Tage ; Im Winter: ca. 8 - 10 Tage.