

„Handkees-Herstellung-Anleitung“

Handkeesrezept von Erna Foltz



Abau nehme Schichtkäse lasse ihn gut ablaufen
nimmt eine Schüssel drückt den Käse durch eine Presse
oder Siebe gibt etwas Salz dazu, schafft das ganze richtig
durch und formt den Käse zu runden Formen.
legt sich ein Brett bereit, feuchtet seine Hände mit Wasser
und legt den Handkees darauf. zum Schluss nehme man
ein Messer und streicht den Handkees glatt. jetzt muß er
trocknen, dann muß der Handkees gedreht werden, und muß
auf der anderen Seite trocknen. Wenn er anfängt zu
schimmeln nimmt man den Handkees küßt ihn ab mit
Wein und wickelt in einen Topf gelegt alle 8 Tage noch
gemessene Essig abgemessene Essig wieder rein in den Topf.
oben gut zugedrückt und langsam reifen.

Bitte keine Handkees machen in der Zeit wo
die Fliegen sind.

Guten Erfolg

Erna