

Der Handkäs', ein Sauermilchkäse, wurde 1813 im nahen Groß-Gerau erfunden und, da preisgünstig, schnell zur beliebten Speise der „kleinen Leute“. „Musik“ spielt auf die Geräusche an, die bei den anschließenden Verdauungsprozessen durch die rohen Zwiebeln entstehen. In den traditionellen Frankfurter Gastwirtschaften wird der Handkäse nur mit einem Messer serviert.

HANDKÄS' MIT MUSIK

Für 2 Portionen:

- 4 Handkäse

Musik:

- 8 EL Essig
- 4 EL Öl
- 4 EL Wasser
- 3 Zwiebeln, klein gewürfelt
- Kümmel
- Salz

weiter:

- Bauernbrot
- Butter

Zubereitung:

Für die Marinade (Musik) Essig, Öl und Wasser in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Zwiebeln und den Kümmel dazugeben.

Die Musik über dem Käse verteilen und durchziehen lassen.

Dazu Bauernbrot mit Butter reichen und Apfelwein oder Bier servieren.

p. P. 1. Handkäse als „Vorspeise“

Steckrüben-Cremesuppe (6 Pers.)

1		Zwiebel	schälen, fein würfeln
700	g	Steckrüben	davon <u>500 g</u> würfeln
150	g	Kartoffeln	
100	g	Möhren	
50	g	Sellerie	alles putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden Die restliche Steckrübe schälen, in $\frac{1}{2}$ cm breite Scheiben und dann in sehr feine Würfel schneiden und beiseite legen.
2		Frühlingszwiebel	waschen, putzen und in sehr feine Ringe schneiden
50	g	Ingwer	schälen, fein reiben.
.....			
50	g	ger. Speckschwarte	3 Min. in
2	El.	heißem Öl	anbraten, Zwiebel zugeben und glasig dünsten, das ganze Gemüse zugeben und 3 Min. dünsten, mit und
1	l	Geflügelfond	aufgießen, zugedeckt 30 Min. bei mittlerer Hitze garen
200	ml	Sahne	
.....			
6	Sch.	durchw. Speck	je eine Speckscheibe auf einen langen Holzspieß fädeln, etwas zusammenschieben und in einer großen Pfanne ohne Fett von jeder Seite 2-3 Min. knusprig anbraten.
500	ml	Öl	in einem kleinen Topf auf 170° C erhitzen,
6	St.	Majoran	darin frittieren, herausnehmen, auf Küchentuch abtropfen lassen. Anschließend die zur Seite gelegten Steckrübenwürfel ins heiße Fett geben und 5-6 Min. knusprig frittieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchentuch abtropfen lassen.
			Die Speckschwarte aus der Suppe nehmen, die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, nochmals erhitzen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1-2 Essl. Zitronensaft abschmecken.

Suppe auf Teller oder Tassen verteilen, mit Steckrübenwürfel garnieren und mit einem Speckspieß und Majoranstiel anrichten. Dazu passt Ciabatta



CHEFKOCH.DE

Frankfurter Grüne Sauce

Die Kräuter kalt abspülen und gut trockenschleudern oder -tupfen. Dann zusammen mit dem Schmand und Joghurt fein pürieren. Die Sauce mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Eier würfeln und unter die Sauce geben.

Dazu schmeckt: Tafelspitz oder ein anderes Stück gekochtes Rindfleisch.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

1 Bund Kräuter für Grüne Sauce wie:
Sauerampfer
Petersilie
Pimpinelle
Kresse
Kerbel
Schnittlauch
180 g Schmand
250 g Joghurt
Salz
Pfeffer, weiß
4 Ei(er), hartgekocht

Verfasser: miguan

Seuf
etw Essig
1 TL
1 TL Zucker
Das Leben schmeckt schön.



Die Kaiser- und Domstadt am Main war viele Jahrhunderte die Krönungstadt der deutschen Kaiser. Zu solchen Anlässen wurden für das Volk Ochsen mit Würsten gefüllt und auf dem Römerberg am Spieß gebraten. Um diese kostenlose Speise gab es stets Raufereien.

GEKOCHTE OCHSENBRUST MIT GRÜNER SOSSE

Für 4 Portionen:

- 1-1 ½ kg Ochsenbrust
- 1 ½ L Fleischbrühe
- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 1 Stange Lauch, in Ringe geschnitten
- 1 Stück Sellerie, in Würfel geschnitten
- 2 Nelken
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Grüne Soße (siehe Rezept)

Zubereitung:

Die Ochsenbrust waschen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Fleischbrühe in einem Topf erhitzen und darin die Ochsenbrust 65 Minuten sanft köcheln lassen.

Anschließend die Karotten, den Lauch, den Sellerie und die Nelken hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen.

Dann die Ochsenbrust herausnehmen, aufschneiden und mit Pellkartoffeln und Grüner Soße servieren.

Apfelwein-Sahnecreme

2 Bl. Gelatine

in kaltem Wasser einzeln 10 Min. einweichen

.....
200 ml. Apfelwein

in einem Topf erhitzen

20 ml Calvados

zugeben, sowie

100 g Zucker

einstreuen und unter rühren auflösen lassen

.....

Gelatine ausdrücken und unter die heiße Creme
rühren abkühlen lassen und dann (wegen Zeitmangel)
mit dem Schneebesen in den Gefrierschrankstellen.

200 g Sahne (geschl.)

Sowie die Creme anfängt einzudicken

unter die Creme ziehen, portionieren und noch mal
kalt stellen.

Mit Beeren oder Apfelkompott und einer Sahnerosette
dekoriert servieren