



Rezept 3

Handkäs' nach Art des Hauses

Zutaten / 4 Personen

4 Odenwälder Frühstückskäse* oder Hüttenthaler
 35 ml Hüttenthaler Sahne
 1 EL Hüttenthaler Schmand
 25 g fein gewürfelte Zwiebeln
 20 g Lauchzwiebeln in feinen Ringen
 2 EL Öl
 1 EL Kräuternessig
 1/2 TL mittelscharfen Senf
 1 EL gehackte Petersilie glatt
 Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker

Nach Belieben Salatblatt zur Garnitur

So wird's gemacht

Alle Zutaten, außer dem Käse, in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Käse anrichten und die Marinade darüber geben. Mit Zwiebelringen und Petersilie garnieren.

Den Käse grundsätzlich eine Stunde vor Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen – dann entfaltet er sein volles Aroma.



Rezept 4

Handkäs'-Burger im Körnerbrötchen

Zutaten / 4 Personen

4 dünne Frikadellen
 2 Odenwälder Frühstückskäse* oder Hüttenthaler
 4 Körnerbrötchen
 Salatblätter, ausreichend um alle Brötchen zu belegen
 1 1/2 mittelgroße Zwiebeln
 1 Apfel
 15 g Hüttenthaler Butter
 200 g Hüttenthaler Schmand
 20 g grober französischer Senf, 10 – 15 g Honig
 8 Scheiben Schinkenspeck
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

So wird's gemacht

Zwiebel in Streifen schneiden, Äpfel in Stifte. Beides in Butter andünsten, bis die Zwiebeln leicht braun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Senfschmand Senf mit Schmand und Honig verrühren und würzen. Frikadellen braten, dann die Speckscheiben kurz anbraten. Brötchen quer durchschneiden, ebenfalls die Käse quer halbieren. Die unteren Hälften der Brötchen mit Hälfte des Senfschmands bestreichen, Salatblätter darauf verteilen, Zwiebel und Äpfel darauf, dann die Frikadellen darauf setzen. Jeweils 2 Speckscheiben über Kreuz darüber legen und den kurz erhitzten halben Käse darauf setzen. Obere Brötchenhälfte darauf setzen oder seitlich anstellen.

Restlichen Senfschmand separat servieren.



Das „Stöffche“ liebt
 leckeren Handkäs.
 Wir haben ihn und leckere
 Rezepte dazu!



© fotolia: Bembel/ David Brown/ Apple/ Thom Ball

Odenwälder „Handkäs“
 So schmeckt die Region!



Unser Sortiment umfasst neben den klassischen Milchprodukten eine besonders feine Auswahl an Kuh- und Ziegenmilchkäsen. Ideale Begleiter zu Wein und auch zu Bier.

Erleben Sie die Region neu – mit Hüttenthaler Käsespezialitäten!



Unsere „kleine“ Molkerei liegt idyllisch im Herzen des Odenwaldes. Sie ist seit 1912 im Privatbesitz der Familie Kohlhage.

Unsere Philosophie: Das Einfache bewahren!

Mit 20 Mitarbeitern setzen wir täglich diese Leitlinien um: Regionale Milch, Naturbelassenheit durch traditionelle Erzeugung, Verzicht auf Zusatzstoffe, Zeit bei der Entstehung, Transparenz für unsere Kunden.

Wir verarbeiten täglich ca. 14.000 Liter Kuhmilch und 1.000 Liter Ziegenmilch. **Direkt von 16 Landwirten aus der Region Odenwald** beziehen wir unsere schmackhafte Milch.

Zwei bäuerliche Betriebe aus dem südlichen Odenwald liefern täglich die frische Ziegenmilch.

In unserem **Molkereilädchen** können Sie alle Produkte frisch aus laufender Herstellung einkaufen:
Mo. – Fr. durchgehend 8.00 – 17.00 Uhr
Samstag 8.00 – 13.00 Uhr



Das Beste aus Odenwälder Milch

Molkereiweg 1 · 64756 Mossautal/Odw.
Fon 06062.2665-0 · Fax 06062.266526
Mail: molkerei@huettenthal.de
www.molkerei-huettenthal.de

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit diesen Rezepten des bekannten Odenwälder Kochs Armin Treusch.



Rezept 1

Handkäs' mit Apfel-Musik

Zutaten / 4 Personen
4 Odenwälder Frühstückskäse* oder Hüttenthaler
100 g Apfelwürfel
120 g Zwiebelwürfel
4 EL Apfelessig
4 EL Walnussöl
40 g Walnüsse, mittelgrob gehackt
Salz, Pfeffer, Zucker

So wird's gemacht

Apfel- und Zwiebelwürfel mit Apfelessig und Walnussöl vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Zum Anrichten die Apfel-Musik über den angerichteten Käsen verteilen und die Walnüsse darüber streuen.

Die Walnüsse können gerne zuvor angeröstet werden.

* Unser „Handkäs“ ist der Odenwälder Frühstückskäse.

Ein Rotkultur-Weichkäse mit 10 % Fett i. Tr.
Als junger Käse ist er mild-aromatisch, im reiferen Stadium herzhaft-pikant. Die 14-tägige, aufwändige Natur-Reifung erfolgt von außen nach innen.
Er ist über die Region hinaus bekannt und beliebt und wird gerne als „Handkäse“ verzehrt.
Er besitzt eine europaweit geschützte Ursprungsbezeichnung (gU). Dieser geschützte, etwas irreführende Name ist überliefert: Der Käse wurde traditionell nach dem morgendlichen Melken verzehrt.

Rezepte einfach abtrennen und abheften!



Rezept 2

Handkäs'- Carpaccio „mediterran“

Zutaten / 4 Personen
4 Odenwälder Frühstückskäse* oder Hüttenthaler
4 halbe getrocknete Tomaten in Öl
12 schwarze Oliven
1 – 2 Frühlingszwiebeln
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Zweig frischen Thymian
2 – 3 EL Aceto Balsamico oder Winzerbalsamico
2 – 3 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Zucker

So wird's gemacht

Käse halbieren und dünn in halbe Scheiben schneiden und auf Teller auslegen.
Etwas schwarzen Pfeffer frisch aus der Mühle darüber geben.
Knoblauch sehr fein würfeln, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, die getrockneten Tomaten in Würfel (1/2 cm) schneiden, schwarze Oliven in Ringe oder kleine Würfel schneiden.
Thymianblättchen fein hacken. Alles zusammen mit Balsamico und Olivenöl vermischen und würzen.
Damit den Käse teilweise bedecken.

Ein Salatbukett dazu setzen.