

# Handkäse mit Wurst- und Krautsalat

## Zutaten für den Käse (für 4 Personen):

- 2 Schalotten
- 400 g Harzer Käse
- 1 TL Kümmel
- 100 ml weißer Balsamico
- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- 0.5 krause Petersilie

Die Käse-Taler halbieren, sodass sie nur noch halb so dick sind. In eine große flache Schüssel legen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Kümmel, Balsamico, Weißwein, Öl und Schalotten verquirlen und über den Käse gießen. Nach Geschmack einige Stunden oder über Nacht ziehen lassen. Danach salzen, pfeffern und mit frisch geschnittener Petersilie garnieren.

## Zutaten für den Wurstsalat:

- 300 g feine Fleischwurst
- 2 Schalotten
- 1 gelbe Paprika
- 2 Gewürzgurken
- 2 EL feine Kapern
- 2 EL Kapernsud
- 2 EL Gurkensud
- 2 EL Weißwein-Essig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL süßer Senf
- 6 EL Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Handvoll Gartenkräuter

Die Fleischwurst erst in Scheiben und dann in feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen, halbieren und in Halbmonde schneiden. Paprika und Gewürzgurken in dünne Streifen schneiden.

Kapernsud, Gurkensud, Essig, Senf und Pflanzenöl in einer großen Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die vorbereiteten Zutaten hinzufügen, alles vermengen und im Kühlschrank bis zum Anrichten ziehen lassen. Anschließend die Kräuter waschen, schneiden und über den Wurstsalat streuen.

## Zutaten für den Krautsalat:

- 0.25 Spitzkohl
- 6 EL Weißwein-Essig
- 4 EL Pflanzenöl
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 5 Zweige Estragon
- 0.5 Bund Schnittlauch

Den Strunk vom Spitzkohl entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. In einer großen Schüssel Essig, Öl und Senf verrühren, den Spitzkohl dazugeben und alles vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und kurz ziehen lassen. Die Kräuter waschen, abzupfen oder schneiden und darüberstreuen.

Anrichten:

- rote Zwiebeln
- Krustenbrot
- Butter

Den Handskäs auf Tellern verteilen und den Wurst- und Krautsalat daneben geben. Dazu geschnittene rote Zwiebeln und frisches Krustenbrot mit Butter servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 28.09.2021

Koch/Köchin: Elli Neubert

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)