

Käse selbst herstellen

Schneller Frischkäse

1 l Frischmilch, 30 ml Apfelessig

Milch in einem Topf erwärmen, bis sie kurz vor dem Kochen ist. Den Essig hineingeben und unterrühren, bis sich die Molke und der Käsebruch eindeutig trennen. Wenn eindeutig keine flüssige Milch mehr zu sehen ist, noch weitere 2 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Mit einem Schaumlöffel oder einem Sieb den Käse aus der Molke nehmen und abtropfen lassen. Eventuell mit Pfeffer, Salz oder Kräutern verfeinern.

Käse – Feta Art

4 l Frischmilch, 5 El Naturjoghurt, ¼ l flüssiges Lab, 60 ml Wasser, 1 Thermometer

Milch und Joghurt auf 35°C erwärmen. Lab mit Wasser verdünnen und einrühren, Topf vom Herd ziehen. Nach 40 Minuten prüfen, ob der Käsebruch fest genug ist. Mit einem Messer in kleine Würfel schneiden. Je kleiner die Würfel, desto fester der Käse. Dann nochmal auf 39-41°C 5 bis 20 Minuten unter ständigem Rühren erwärmen, bis der Käsebruch nach unten gesunken ist.

Die Molke herauslöffeln und anderweitig verwenden. Sieb mit feuchtem Mulltuch auslegen und Käsebruch hineingeben und Tuch darüber zusammenfallen. Leicht beschweren. Mindestens 4 Stunden abtropfen lassen. Sobald der Käse fest ist in ein verschließbares Gefäß mit Salzlake geben oder mit Öl einlegen.

Mozarella

1 ½ l Zitronensäurepulver, 120 ml kaltes Wasser, ¼ l Lab, 60 ml Wasser, 4 Liter Frischmilch, 250 ml Sahne (muss nicht sein), 1-2 l Salz, Lebensmittelthermometer und Einmalhandschuhe

Zitronensäure mit dem Wasser in einem Topf auflösen, Lab in 60 ml Wasser auflösen. Milch und ggf. Sahne zu der Zitronensäure in den Topf geben und auf 32°C erhitzen. Rühre, bis die Milch die Temperatur erreicht hat. Topf vom Herd nehmen und Lab langsam hineingießen. 30 Sekunden in Form einer 8 rühren. Topf abdecken und 5-10 Minuten ruhen lassen. Käsebruch und Molke sollten deutlich getrennt sein. Käsebruch mit Messer in 2 cm große Würfel schneiden, danach vorsichtig unter Rühren auf 43°C erhitzen. Käsebruch in ein Sieb geben, abtropfen lassen, Molke auffangen und zurück in den Topf gießen. Molke auf 85°C erhitzen. Einmalhandschuhe anziehen, ¼ der Käsemasse abreißen und auf einen Schaumlöffel legen. 5 bis 10 Sekunde in die heiße Molke tauchen. Herausnehmen und sofort auseinanderziehen, zusammenfallen und kneten. So lange wiederholen, bis der Käse sich leicht dehnen lässt und glatt und geschmeidig ist. Kugelförmig oder beliebig formen und beiseite stellen. Mit der restlichen Masse genauso verfahren. In abgekühlte Molke bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.