Rezept

Frischkäse

Ein Rezept von Frischkäse, am 29.04.2024

Zutaten

1 l	frische Bio-Vollmilch (auf keinen Fall H-Milch)
1/2 TL	flüssiges Lab (aus der Apotheke)
	(Braten-)Thermometer
100 ml	Buttermilch oder Joghurt
1 TL	Meersalz
	Mulltuch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 250 G FRISCHKÄSE | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Milch bei Mittelhitze aufkochen, vom Herd nehmen, bis auf 30-32° abkühlen lassen (Temperatur messen, z. B. mit einem Braten- oder Fieberthermometer). Die Buttermilch mit dem Schneebesen gründlich unterrühren und die Milch 1 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen, damit sich die Milchsäurebakterien entwickeln können. Das Lab in 100 ml lauwarmem Wasser verrühren, in die Milch gießen und mit dem Schneebesen einrühren. Die Milch 30-40 Min. an einem warmem Platz stehen lassen. In dieser Zeit die Milch weder bewegen noch durchrühren.

2. Jetzt hat sich die Milch in eine gallertartige Masse verwandelt, man nennt sie Gallerte. Diese mit einem langen Messer im Abstand von 2-3 cm längs und quer durchschneiden, damit sich die Molke, der flüssige Bestandteil der Milch, vom Bruch, dem festen Teil der Milch trennen kann. Die geschnittene Gallerte 20-30 Min. stehen lassen, dabei nicht durchrühren.

3. Ein großes Sieb mit einem sauberen Mulltuch auslegen und über eine Schüssel setzen. Molke und Bruch im Topf langsam auf 36-38° erhitzen. Abkühlen lassen, vorsichtig in das Mulltuch gießen und während 3-4 Std. den größten Teil der Molke abtropfen lassen.

4. Das Mulltuch an den Rändern zusammenfassen, mit einer Schnur zusammenbinden, das Tuch aufhängen, damit die Molke durch das Eigengewicht weiter abtropfen kann. Oder das Tuch oben zusammenfassen, leicht auspressen, in eine durchlöcherte Form setzen und beschweren, z. B. mit einer großen Konservendose. Es dauert einige Stunden, bis der Frischkäse die gewünschte Festigkeit erreicht hat. Je fester er werden soll, desto länger dauert es. Den Frischkäse in eine Schüssel stürzen und mit Salz würzen.