

Rezept

Cashewkäse selber machen

Ein Rezept von Cashewkäse selber machen, am 24.09.2023

Zutaten

Das braucht's für ca. 250 g Käse:

200 g Cashewnüsse (eventuell Nussbruch)	100 ml Brottrunk (aus Reformhaus oder Bioladen)
2 TL Hefeflocken	1/2 TL Kräuter der Provence
1/4 TL gemahlene Kurkuma	2 Msp. edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer
1 kleine Knoblauchzehe (nach Belieben)	1 Prise Zucker

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Nüsse mit $\frac{1}{4}$ l kaltem Wasser in eine Schüssel geben und mindestens 4 Std. (oder über Nacht, höchstens aber 12 Std.) einweichen, dabei die Schüssel mit einem Teller abdecken. Dann die Nüsse in ein Sieb abgießen und kalt abbrausen.

2. Die Nüsse mit knapp 80 ml Brottrunk in der Küchenmaschine fein pürieren, dabei nach und nach den übrigen Brottrunk dazugeben, bis eine fein-cremige, aber möglichst nicht zu feuchte Masse entstanden ist. Dabei die Nussmasse anfangs immer wieder von den Wänden des Mixbehälters herunterschieben, damit alles gleichmäßig püriert wird - zum Schluss sollten keine Nussstücke mehr zu sehen sein.

3. Die Masse in ein Mulltuch oder einen Nussmilchbeutel geben und möglichst viel überschüssige Flüssigkeit herauspressen. Die Masse in eine Schüssel füllen und Hefeflocken, Kräuter, Gewürze und kräftig Salz und Pfeffer dazugeben. Nach Belieben den Knoblauch schälen und dazupressen. Alles gründlich unter die Käsemasse rühren. Wer mag, kann sie jetzt schon als Frischkäse verwenden.

4. Wer den Käse reifen lassen möchte, mischt jetzt noch die Prise Zucker unter die Käsemasse - diese unterstützt die Reifung. Die Käsemasse im Mulltuch oder Nussmilchbeutel in ein Sieb legen und über einer Schüssel rund 5 Std. abtropfen lassen.

5. Dann die Käsemasse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form (Keramik- oder Plastischale) geben und glatt und fest hineindrücken, mit einem Küchentuch abdecken. Die Käsemasse an einem warmen Ort (20-25°) 24-38 Std. reifen und fester werden lassen, dann aus der Form stürzen und die Folie abziehen. Anschließend den Käse im Kühlschrank aufbewahren, wo er nochmals fester wird.