

Rezept

Hausgemachter Frischkäse

Ein Rezept von Hausgemachter Frischkäse, am 01.07.2026

Zutaten

3 l Vollmilch

frisch gepresster Saft von 2 Zitronen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 500 g Käse | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1940 kcal

Zubereitung

1. Die Milch unter Rühren in einem großen Topf zum Kochen bringen. Dann den Zitronensaft dazugeben und weiterrühren, bis die Milch gerinnt. Es sind kleine, weiße Flocken und Milchwasser, die übrig bleiben.

2. Ein großes Sieb mit einem Küchen- oder Mulltuch auslegen und die Flocken und das Milchwasser hineingießen. Das macht man am besten im Spülbecken, da kann das Wasser gut abfließen.

3. Im Sieb sammelt sich nun der Frischkäse. Das Tuch dann entweder über dem Käse zusammenfassen und nach und nach immer weiter eindrehen, sodass auch die letzte Flüssigkeit noch abtropfen kann. Oder das Tuch nur locker zusammenbinden und den Käse im Sieb so lange weiter abtropfen lassen, bis er die gewünschte Konsistenz hat.

4. Den Käse frisch verarbeiten (passt zu grünem Spargel, gegrillten Paprikaschoten, Tomatensalat, ...) oder einlegen.