

SELBER FRISCHKÄSE MACHEN

So macht man Käse:

Die Milch wird in einem riesigen Topf erhitzt, dann wird Lab dazu getan. Schon bald trennt sich die Milch. Danach wird alles abgeseibt. Der Frischkäse wird in ein Siebgefäß getan und beschwert. Nach ein paar Tagen werden die Käse in Salzwasser getan. Durch das Salzwasser entstehen die Blatern (Löcher) im Käse.

So machten wir Käse:

Wir haben die Milch erhitzt auf ca. 30 Grad (Demeter Vollmilch, 3.9% Milchfett). Danach haben wir ein Brennnessel-Sträusschen in die Milch gelegt. Später haben wir den Topf mit einem Geschirrtuch abgedeckt und in den Ofen gestellt bei Minimaltemperatur (40 Grad). Dort haben wir ihn ungefähr für 6 Stunden gelassen. Danach haben wir den Ofen abgestellt und gingen nach Hause.

Am nächsten Tag sah es nicht mehr so appetitlich aus in der Pfanne und gerochen hat es auch speziell. Aber dann haben wir nochmals eine Pfanne genommen, ein Abtropfsieb darüber gehängt und mit einem Nuschi ausgelegt. Als nächstes mussten wir die käsig verklebten Brennnesseln raus nehmen. Das war ziemlich ekelig. Später gossen wir die Käsemischung ins Nuschi. Unten kam die Molke raus. Nun mussten wir es ca. 2 Stunden abtropfen lassen. Danach würzten wir es mit Kräutern, pressten ihn nochmals aus und assen ihn mit Brot. Mmmmmh, lecker!

Die Molke süssten wir mit Honig und gaben Kakaopulver dazu.

