

Frischkäse - Selbstgemachter

Kategorien: Eingemachtes, Käse, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

2	Ltr.	Vollmilch
1 1/2	Tassen	Frisch gepressten Zitronensaft
1	Prise	Salz

Anleitung:

Die Milch zu kochen bringen, dann den Zitronensaft zufügen und kurz aufkochen lassen. Es bilden sich Käseflocken. Die gesamte Masse in ein Sieb schütten welches mit der Mullwindel ausgelegt ist. Gut abtropfen lassen. Wenn die Masse abgekühlt ist nochmals ausdrücken. Einen flachen Laib formen und in dem Tuch eingeschlagen zwischen 2 Holzbrettern mit einem schweren Stein oder Gewicht ca. 24 Stunden ruhen lassen. Den Käse so lagern das die Flüssigkeit ablaufen kann. Fertig.

Dieses ist ein einfaches Rezept um einen Frischkäse als Laib herzustellen der durch auspressen der Molke eine fast schnittfeste Konsistenz hat. Den fertigen Käse kann man panieren und braten, man kann ihn aber auch mit Kräutern vermischen und als Brotaufstrich verwenden. Herstellung:

Zum Pressen eine Mullwindel oder ähnliches Tuch, 2 Bretter, als Gewichte ein 4 liter Topf mit Wasser oder ein schwerer Stein .