

Käse - Selbstgemacht (mit Lab)

Kategorien: Eingemachtes, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

21	Ltr.	Milch, vom Bauern oder Rohmilch aus dem Supermarkt
1/4	Ltr.	Buttermilch
6	Gramm	Flüssigen Labextrakt (Adresse anfragen bei Onkel Heinz) Knoblauch Pfeffer, grün
7	Ltr.	Wasser (1), heiss
1	Ltr.	Wasser (2)
200	Gramm	Salz

Anleitung:

Milch vom Bauern besorgen. Auf 30 Grad erwärmen. Buttermilch und Labextrakt einrühren. Zudecken, eine Stunde warm stehen lassen. Umrühren, etwa 7 Liter Molke abschöpfen. Dann Knoblauch und ein bisschen grünen Pfeffer einrühren. Heisses Wasser (1) (75 Grad) hinzugeben, umrühren. Ist die Käsmasse eingesunken, in ein Tuch einschlagen, dann in ein Plastiksieb geben. Masse kräftig drücken, wenden, erneut drücken. Aus Sieb herausnehmen, auf Holzteller legen und 60 Minuten mit 5 Kilo-Gewicht beschweren, um die Masse zu pressen. Anschliessend eine weitere Stunde lang das Gewicht auf 10 Kilo erhöhen. Den Käselaiab 22 Stunden auf Holzteller liegen lassen. Danach in Salzlake (Wasser (2), Salz) tauchen. 24 Stunden drin lassen, einmal wenden. Dann 3 Wochen auf Holzbrett reifen lassen. Käse täglich wenden. (sehr sauber arbeiten) Schimmel und Salzlake abbürsten. Der reife Käse kann eingefroren werden.

*