

Labna (Frischkäse)

Kategorien: Käse, Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

2	Ltr.	Griechischer Joghurt
75	ml	Olivenoel
1		Zitrone: Saft u. Schale
3	Essl.	Minze getrocknet n. Bel.
1	Essl.	Thymian feingehackt n. Bel.
1	Essl.	Salz
		Olivenoel fuers Glas
1		1,5-Liter - Glas mit Deckel

Anleitung:

Den Joghurt mit dem Oel, der Schale und dem Saft der Zitrone, den getrockneten Kraeutern (falls erwuenscht) und dem Salz in einer grossen Glasschuessel mit dem Holzloeffel gruendlich durchschlagen. Eine grosse Schuessel so mit einer doppelten Schicht Mull auskleiden, dass reichlich Mull an den Raendern ueberhaengt. Die Joghurtmasse hineingiessen. Die Enden des Stoffs mit einer Schnur zusammenbinden. Ueber die Schuessel haengen. Den Joghurt 2-3 Tage lang an einem kuehlen Ort bei 6-8°C abtropfen lassen - im Winter in einem ungeheizten Raum, im Sommer unten im Kuehlschrank. Die gut abgetropfte Masse kalt stellen, bis sie sich fest anfuehlt und leicht zu formen ist. Mit den Haenden 4 cm grosse Baellchen formen. Die Frischkaese-Baellchen noch einmal kuehlen, falls noetig, damit sie nicht zerfallen, dann in das sterilisierte Glas schichten. Mit Olivenoel bedecken. Das Glas mehrmals sacht auf die Arbeitsflaeche klopfen, damit alle Luftblaeschen entweichen. Die Kaesebaellchen koennen sofort gegessen werden. Haltbarkeit 6 Monate. Serviervorschlag: Die Kaesebaellchen mit Oel aus dem Glas betraeufelt, zusammen mit anderen Vorspeisen servieren.

Erfasst von Petra Holzapfel

Quelle: Oded Schwartz, "Augenschmaus & Gaumenfreude", BLV