

Quark - Selbstgemacht

Kategorien: Eingemachtes, Küche, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

(AUSFÜHRLICHE ANWEISUNG)

1	Ltr. Milch mit 3,5% Fett
1	Ltr. Dickmilch mit 3,5% Fett, ersatzweise Kefir

Anleitung:

Milch und Dickmilch in ein flaches Gefäß geben. kurz durchrühren und nun über Nacht an einem warmen Ort (Nähe der Heizung, Ofen) stehenlassen. Am nächsten Tag den Topf auf eine leicht vorgeheizte, abgeschaltete Herdplatte stellen oder in die Mitte des Backofens, der kurz auf 50 Grad aufgeheizt, dann wieder abgeschaltet wurde. Die Milchmischung muß etwa 30 Minuten lang auf Körperwärme gebracht werden, damit sich der sogenannte "Bruch"-der Käsekörper - von der Molke trennt. Wird die Mischung zu heiß, gerät der Quark zum Kochkäse, wird trocken und bröckelig. Mit der Fingprobe kann man selbst sehr leicht feststellen, wann die beste Bruchtemperatur erreicht ist. Jetzt auf keinen Fall mehr erwärmen. Legen Sie ein Sieb mit einem feinen Mulltuch aus, das Sie vorher mit klarem Wasser gut ausgewaschen und danach ausgewrungen haben. Nicht vergessen: das Sieb über einen Topf hängen. Gießen Sie nun vorsichtig die geronnene Milchmasse in das Mulltuch. Lassen Sie die Molke völlig ablaufen. Die Molke enthält übrigens wertvolle Stoffe, wird bei uns zur Schmelzkäsebereitung verwendet und in manchen Gegenden als Erfrischungsgetränk weiterverarbeitet: Ein Glas Molke mit 1 EL Zucker und dem Saft 1/2 Zitrone mischen. Wenn die Molke abgelaufen ist, binden Sie das Mulltuch über der Quarkmasse zusammen und hängen es über dem Sieb auf. Oder decken Sie das Mulltuch über die Quarkmasse und beschweren sie mit einem Gewicht, damit sie fest wird und Form erhält. Das dauert ca. 3 Stunden.

Erst danach lösen Sie sie vorsichtig aus dem Tuch: etwa 300 g Quark haben Sie erhalten, ein duftendes, frisch-säuerliches Wertstück aus eigener Produktion, das köstlich schmeckt, aber auch - Vorsicht- mit etwa 24 Prozent mehr Fettgehalt hat als der gekaufte Magerquark. Sie können den Fettgehalt um die Hälfte senken, wenn Sie fettarme Milch von 1,5 Prozent mit Dickmilch ansetzen. Die fettarme Milch müssen Sie eventuell etwas stärker erhitzen, damit sie gerinnt. zurück