

## Feta - Käse - Infos

Kategorien: Käse, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Feta - Käse

### Anleitung:

Feta ist eine griechische Käsesorte (Feta bedeutet in Griechisch "Scheibe", weil es Usus ist, diesen Käse in Scheiben geschnitten zu servieren. Echte Feta ist nur aus Schafsmilch und reift längere Zeit (ein Paar Monate) in mit Salzlake gefüllten Holzfässern. Diese Feta kennen wenige, aber sie ist die "echte" Feta. Das was unter Feta so kursiert, ist bestenfalls "teleme", wenn es aus Schafsmilch/ Ziegenmilch besteht, und schlimmstenfalls ein nach nichts schmeckender Käse, wenn er aus Kuhmilch besteht. Es ist sicher für ein Grieche amüsant Feta Rezepte zu lesen.

Ich hätte allerdings eine Bemerkung: Feta aus dem Glas ( in Öl eingelegt) ist meistens geschmacksneutral, da Kuhmilchfeta.

Das ist Geschmackssache, aber bei einem Bauernsalat würde ich für 1 kräftigen Schafskäsefeta plädieren. Das tut nicht nur der Authentizität des Gerichtes sondern dessen Geschmack auch gut.... Übrigens das was man hierzulande Feta nennt ist keine. Die echte Griechische Feta ist aus Schafskäse, und wird in Fässern gereift, hat einen intensiven Geschmack.

Selbst in Griechenland ist vieles was unter Feta angeboten wird kein Feta sondern "Teleme", also nicht in Fässern und nicht so lange gereift, weil die echte Feta relativ teuer ist.

Selbst die meisten Griechen wissen das nicht. In Öl legt man Feta nicht ein; da der kräftige Geschmack verflüchtigt wird man bestreut ihn mit Olivenöl, Pfeffer und Oregano.

Wenn man sie als Vorspeise serviert, aber auch nicht immer.