

## Kaese-seminar, Teil 10 Allgaeuer Bauernkaese

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

*ALLGAEUER BAUERNKAESE*

---

### Anleitung:

nun der letzte Kaese bei den Weichkaesen, :-)

Allgaeuer Bauernkaese Zutaten: ~ 2 l Milch ~ 5 Essloeffel Dickmilch als Saeuerungskultur ~ 1 Labtablette Herstellung.... Die gleiche Herstellung wie der Crescenza, nur wird hier als Saeuerungskultur die Dickmilch hergenommen. Da merkt man wirklich einen Unterschied im Geschmack. Wie ihr gemerkt habt wird der Kaesegeschmack nicht durch das Salzen erzeugt, sondern durch die Kultur beim Saeuern. Reifung... mit etwas Wasser in eine Kunststoffbox auf Untersetzer bei 10 - 15 GradC 2 Wochen lang. Alle 2 Tage wenden. Achtung nun kommt etwas Neues, das ihr beachten muesst. Ab dem 6. Tag muss der Kaese gewischt werden, denn es bildet sich nun Schimmel auf dem Kaese, den wollen wir aber nicht, also muss der Kaese gewischt werden. Man nimmt den Kaese in die flache Hand und wischt ihn mit dem Handballen oder mit den Finger der anderen Hand mit kaltem! Wasser sauber. Die Raender sind ebenso mit den Finger zu saeubern. Ach uebrigends, in grossem Kaesereien wird das mit grossen Buersten gemacht und dem Wasser sind chemische Zusaetze beigemennt, z.B. Antibiotika! Ich habe mir eine weiche Buerste aus Naturfasern besorgt, damit geht das auch gut, wenn man vorsichtig ist. Natuerlich ohne Chemie. Beim Naechsten mal machen wir Schnittkaese, Tillsiter:-):-):-):-) der schmeckt sehr gut, den habe ich mal zum Raclett verwendet als wir Besuch hatten und der Raclettkaeese knapp wurde. Von dem Raclettkaeese wollte dann keiner mehr was haben nur noch vom selbstgemachtem Tillsiter.:-)