

## Kaese-seminar, Teil 7 Frischkaese

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

### *FRISCHKAESE*

---

#### Anleitung:

Herstellung von Frischkaese

Frischkaese Zutaten: ~ 2 l Milch ~ 4 Essloeffel Dickmilch als Saeuerungskultur oder 10 Essloeffel Buttermilch ~ 1/2 Labtablette  
Pasteurisierte Milch: Falls weniger als 4 Tage Resthaltbarkeit die Milch auf 73 GradC erhitzen und dann auf 25 GradC im Wasserbad abkuehlen. Rohmilch: Auf 25 Grad erwaermen. Herstellung .. bis zum Ausschoepfen genau wie beim festen Topfen (6. Kaese-seminar), jedoch wird gleich eine Kaeseform hergenommen und dort hinein ausgeschoeft. Zum Schluss eine Pressdeckel, z.B. eine mit Wasser gefuelltes Schraubglas, das richtet sich nach der Groesse der Kaeseform. Nach ca. 6 Std., oder weniger, auf einen Teller stuerzen, aber die Kaeseform noch nicht abziehen, sondern noch mal 3 Std. warten, oder weniger, dann den Kaese wenden. Am Besten in eine tiefen Teller stuerzen, dann kann man die Molke besser abschuetten. Die Zeiten sind nicht immer gleich, das richtet sich nach der Milch, auch danach was der Bauer fuettert, ob Sommer oder Winter ist usw. Zur Weiterbehandlung den Kaese im Kuehlschrank aufbewahren, je nachdem ob er sehr trocken seine soll oder nicht. Wer ihn trocken mag, der sollte ihn offen im Kuehlschrank 2 Tage stehen lassen. Verfeinern kann man den Frischkaese mit Gewuerzen, und zwar beim Ausschoepfen gleich die Kraeuter, frische wenn vorhanden, schichtweise druntermischen. Wer ihn saemiger will kann auch saure Sahne mit einruehren, schmeckt auch sehr fein. Wir moegen ihn am liebsten mit frischen Kraeutern aus dem Garten und dazu frische Pellkartoffel.:-):-):-) Also jetzt muss ich zum Karteln, das naechst mal fangen wir mit der Camembert und der Brie Herstellung an.