

## Kaeseseminar, Teil 8 Camembert, Brie

Kategorien: Käse, Nfo, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

### Anleitung:

Hallo es geht schon wieder weiter, diesmal ist der Camembert und der Brie dran. Camembert / Brie Zutaten: ~ 2 l Milch ~ 5 Essloeffel Dickmilch ~ 1 Labtablette ~ etwas Weiss-Schimmel, von eine Weiss-Schimmelkaese abgenommen Pasteurisierte Milch: Falls Milch weniger als 4 Tage Resthaltbarkeit, die Milch auf 73 Grad erhitzen, dann auf 35 Grad im Wasserbad abkuehlen. Rohmilch: Auf 35 Grad erwarmen. Herstellung .. Die Dickmilch zerschlagen und einruehren, dann 1 Stunde in der Waermeummantellung stehen lassen. Das ist die Vorsaeuerung. Die Schimmelkultur vom Weiss-Schimmelkaese vorsichtig, mit dem Messerruecken, abnehmen. In kleinen Stuecken und ohne Kaesereste!!! Das nun in die Milch geben, die Menge muss nicht uebermaessig viel sein, sondern es reichen eine paar Streifen. Nun 1 Labtablette in lauwarmes Wasser auflösen und einruehren. Bei 35 Grad in der Waermeummantellung nochmal eine Stunde stehen lassen. Bruchbearbeitung .. Jetzt die sogenannte Fingerprobe durchfuehren, ob der Kaese dick genug ist. Dazu nimmt man den kleinen Finger und schneidet wie mit einem Messer den Kaese ein. Dann stellt man den Topf leicht schraeg, wenn dann durch den Schnitt ein Schatten entsteht, ist der Bruch fertig zur Bearbeitung Wenn nicht nochmal 15 Minuten warten. Nun mit dem stumpfen Messer in 3 cm Quader schneiden und 5 Min. stehen lassen. Mit der Schoepfkelle den Bruch anheben um umlegen, auf die Seite. IMMER die Waermeummantellung wieder draufsetzen. Nach weiteren 5 Min. Bruch mit der Schoepfkelle anheben und mit dem Messer zerkleinern auf Walnussgroesse. Wieder 5 Min. warten und dann ein weiteresmal auf Erbsengroesse bringen. Weitere 5 Min. spaeter beginnt das ausschoepfen. Ausschoepfen .. den Camembert in eine grosse Kaeseform (z.B. kl. Senfeimer) den Brie in eine kleine Form (z.B. kl. Mascarponebehaelter) Den Bruch ausschoepfen, die Kelle nicht zu sehr befuellen, abtropfen lassen, mit dem Handruecken den Fingern ein wenig nachhelfen. Ab nun bis weitere 15 Stunden: Die Form eine 1/4 Stunde bei 20 - 30 Grad stehen lassen. Nach der 1/4 Stunde die Form auf eine Schneidebrett wenden. Danach 2 mal im Halbstundeabstand und 2 mal im Stundenabstand, den Kaese wenden, indem ihr die Form hochzieht, den Kaese mit den Haenden wendet, nur keine Angst ruhig und vorsichtig anfassen, dann die Form wieder darueberstuelpen. Nachfolgend das Ganze ca. 3 mal im 2 Stundenabstand wiederholen. \*\*

Kochmagazin: Aktuelle Themen Rund um Essen & Trinken Waffeln gebackene Waffeln, mit dem richtigen Waffelteig zum Erfolg Waffeln gebackene Waffeln, mit dem richtigen Waffelteig zum Erfolg Sobald der Teig in das heiße Eisen tropft, hat die Köchin ruckzuck einen an der Waffel: Kaum ein süßes Gericht duftet beim Zubereiten verführerischer als Waffeln, und deshalb finden sie auch meistens innerhalb von Sekunden begeisterte Abnehmer.

Die englische und amerikanische Küche ist nicht gerade berühmt für haute cuisine. Doch eines können die Köche von den britischen Inseln und dem großen Land jenseits des Teiches perfekt: Sandwiches zubereiten.

Käse aus Frankreich Käse aus Frankreich "Frankreichs edelste Aufgabe ist es, Europa zum Käse zu bekehren", pflegte meine Großmutter stets angesichts eines besonders köstlichen Stücks Käse einen unbekanntem

## **KaeseSeminar, Teil 8 Camembert, Brie**

(Fortsetzung)

Autor (respektive Autorin) zu zitieren.