

## Kochen mit Mozzarella (Info)

Kategorien: Information, Milchprodukte, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

### Anleitung:

Noch vor 10 Jahren war er in Deutschland fast unbekannt, doch heute moechten wir ihn nicht mehr missen, den Mozzarella. Die italienische Kaesespezialitaet in Verbindung mit Tomaten und Basilikum ist inzwischen zum sommerlichen Kultgericht geworden und darf auf keiner Gartenparty fehlen. Doch der urspruenglich nur aus Bueffelmilch hergestellte Kaese schmeckt nicht nur zum Salat, auch zum Ueberbacken von Pizzen, Gemuese- und Fleischgerichten eignet er sich hervorragend. Probieren Sie es einfach mal aus.

### Warenkundliche Tipps

Der Mozzarella ist ein altes Traditionsprodukt aus der italienischen Region Kampanien. Das Original wird aus Bueffelmilch hergestellt, macht aber heute nur ca. 15% der gesamten Mozzarella Produktion aus. Heute wird er meist nur aus Kuhmilch von italienischen und auch deutschen Molkereien angeboten.

Fuer den Mozzarella wird die Milch sauer gelegt, dann geknetet und geformt, wobei er in unterschiedlich schwere Stuecke geteilt wird. Hierauf laesst sich auch sein Name zurueckfuehren, denn "mozzare" bedeutet abbrechen.

Mozzarella ist ein Frischkaese und sollte daher auch so frisch als moeglich genossen werden. Um moeglichst wenig Qualitaetsverluste zu vermeiden, sollte man Mozzarella zu Hause nicht lagern und schon beim Einkauf darauf achten, die Packung mit dem laengsten Haltbarkeitsdatum (liegt noch nicht so lange im Regal wie die anderen) zu kaufen.

Der typische Mozzarella sollte weiss wie Porzellan, aussen fest (jedoch keine Rindenbildung) und innen noch leicht feucht (beim Aufschneiden soll noch weisse milchige Molke austreten) sein. Der Kaese hat Biss, ist dennoch aber weich, schmeckt frisch und hat ein fein-saeuerliches Aroma.

Mozzarella aus Bueffelmilch schmeckt vollmundiger, Kuhmilchmozzarella ist geschmacksaermer.

Rezepte: Mozzarella in carrozza Insalata Caprese