

## Weichkaeseherstellung (Teil 3)

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

### *WEICHKAESE*

---

#### Anleitung:

7 Schritt: Fuellen des Bruches in die Kaeseformen Nun kann der Bruch direkt mit einem Loeffel in die mit einem feuchten Kleinen Kaeseleinen ausgelegten gelochten Kaeseformen geschoepft werden. Die Formen koennen gut randvoll geschoepft werden, weil sich die Kaesemasse nach dem Molkeaustritt noch stark setzt. (Fuer den Anfang Kann man auch ein 0,5 l Plastiktoepfchen nehmen, in das man Loecher Sticht) Bruch nicht in die Form druecken! Hinweis: Die Kaeseformen Muessen waehrend des Einfuellvorganges und beim anschliessenden Abtropfen Der Molke so stehen, dass die Molke sofort ungehindert auslaufen kann Und der Kaese keine "nassen Fuesse" bekommt. (Sieb) Sollen Kaese gemacht Werden, die Gewuerze wie z. B. Kuemmel, Walnuesse, gruenen Pfeffer, Knoblauch usw. enthalten, so mischt man die Gewuerze einfach unter den Bruch. Hierzu wird der Bruch zunaechst in eine kleine Schuessel Geschoepft, mit dem jeweiligen Gewuerz vermischt und dann erst in die Formen gefuellt. Warum Schoepfen in Kaeseformen? Durch das Einschoepfen des Bruches in Kaeseformen laeuft die Ueberschuessige Molke ab, darueber hinaus erhaelt der Kaese seine Ansprechende Form. Besonders schoene Kaeselaibchen entstehen, wenn die Im Handel erhaeltlichen Kaesekummen (Kaeselaibformen) verwendet werden Und der Weichkaese nach jeweils einigen Stunden wenn er fest genug Ist - mehrmals gewendet wird.

8 Schritt: Austropfen des Weichkaeses Wenn die Kaeseformen gefuellt sind, wird das Kaeseleinen ueber die Kaesemasse gefaltet, die dann bei normaler Zimmertemperatur zum Austropfen der Molke ungefaehr 48 Stunden stehengelassen werden muss. Danach kann der Kaese vorsichtig aus der Form genommen und ausgetucht Werden. Waehrend der Austropfzeit alle 8-10 Stunden wenden, damit die Molke gleichmaessig ablaeuft und der Kaese beidseitig rundgewoelbt wird. Warum austropfen? Durch das Austropfen erhaelt der Kaese die erforderliche Festigkeit (Konsistenz).