

Rezept Frischkäse

Was wird benötigt

- 5 Liter Milch
 - 1 X mesophile Mischkultur
 - 1 X ¼ Labtablette
-

Wie wird's gemacht

- Erhitzen
 - die Milch auf ca. **30°C** erwärmen & dabei regelmäßig rühren
- Vorsäuern
 - **Kultur** in die Milch geben und gut **verrühren**
 - für ca. 1 ½ Stunden vorsäuern lassen & dabei eine **30°C** halten
 - jede Viertelstunde umrühren
- Laben
 - **¼ der Labtablette** in etwas lauwarmem Wasser auflösen
 - die gelöste Tablette der Milch hinzugeben und verrühren
 - **wichtig:** für ca. 11 Stunden nicht mehr bewegen!
 - die Milch bei **ca. 20°C** halten
- Schneiden
 - die stichfeste Masse nach den **11 Stunden** grob in Quader schneiden
- Abkühlen
 - die Quader in den Quarksack oder ein Küchenhandtuch schöpfen und in einem **ca. 16°C** kalten Raum über einem Auffangbehälter aufhängen.
 - **Molke ablaufen lassen** bis der Frischkäse die gewünschte Trockenmasse erreicht hat
- Verfeinern
 - um einen fetteren Frischkäse zu erhalten, kann die Masse mit Rahm oder Milch angemischt werden
 - je nach Geschmack können dem Frischkäse Kräuter hinzugegeben werden
 - aus dem Frischkäse können Kugel geformt und beispielsweise in Pfeffer gerollt werden
 - zum Räuchern kann der Frischkäse in Kunstdärme gefüllt werden