



Sets und Utensilien wurden speziell von Mad Millie entworfen, um Ihnen die Herstellung von wunderbaren hausgemachten Lebensmitteln in der eigenen Küche zu erleichtern.
Weitere Sets und Verbrauchsartikel sowie nützliche Tipps und Anleitungsvideos finden Sie unter:

www.madmillie.com

KONZIPIERT IN NEUSEELAND

Reorder: 72681
Version: 1
German

Mad Millie
AS FRESH AS CAN BE



FÜR EINSTEIGER

SET FÜR ERSTKLASSIGEN FRISCHKÄSE

— . . . —
Ungefährer Zeitaufwand:

Schon ab einer Stunde Arbeitsaufwand. Die Käsesorten können in einem Tag hergestellt werden.

— . . . —
Käsesorten:

Feta, Halloumi, Hüttenkäse, Fettdarmer Frischkäse, Frischkäse, ChèvreFrais (Ziegenfrischkäse), Ziegen-Feta, Quark und Butter nach Bauernart.

— . . . —

Mad Millie

Ideal für Einsteiger!

Schon seit vorindustriellen Zeiten stellen die Menschen in der häuslichen Umgebung Käse nach traditionellen Rezepten her. Damals wurde Käse in kleinen Mengen in liebevoller Handarbeit gefertigt. Stellen Sie sich die Düfte und Aromen vor!

Das Frischkäse-Set enthält alles, was Sie zur Herstellung einer Auswahl von köstlichen Käsen in traditioneller Handarbeit benötigen. Jede Käsesorte lässt sich schon von einer Stunde Arbeitsaufwand an bewältigen. Alle Sorten lassen sich innerhalb eines Tages fertigstellen. Sie brauchen nur noch frische Milch, einen Topf und ein paar alltägliche Küchenutensilien und schon können Sie erleben, wie einfach und wie viel Spass die Käseherstellung daheim sein kann.

Detailliertere Informationen zur Käseherstellung erhalten Sie in der Making Cheese Broschüre und auf unserer Website

www.madmillie.com



You Tube

Wenn möglich, schauen Sie sich das YouTube-Video an, bevor Sie anfangen.

Ein Bild sagt bekanntlich mehr als tausend Worte!

FRISCHKÄSEHERSTELLUNG



IHR SET ENTHÄLT

- Käsetuch
- Käsesalz
- 2 viereckige Fetaformen
- Haltbare mesophile Kulturen
- 10 vegetarische Labtabletten
- Thermometer
- Käsematte
- Calciumchlorid
- Pipette
- Kulturenmesslöffel



Spezielle Utensilien und Zutaten



THERMOMETER

Zur Überwachung der korrekten
Milchtemperatur.

Gebrauchsanleitung für... THERMOMETER

Beim Messen der Temperatur müssen die zwei Vertiefungen im unteren Teil der Sonde komplett von der Flüssigkeit bedeckt sein. Ansonsten ist eine akkurate Messung nicht möglich.

VIERECKIGE FETAFORM

Die eckigen Fetaformen ermöglichen das Abfließen der Molke und geben dem Fetakäse seine eckige Form.

Sollte die Form verzogen sein, legen Sie sie einfach für 10 Minuten in warmes Wasser (50 - 60°C), um das Plastik weich zu machen. Danach lässt sich die Form einfach von Hand verformen. Lassen Sie sie danach auskühlen.

KÄSEMATTE

Hält Käse und Molke separat, während der Käse in der Form abtropft.

KÄSETUCH

Ein Käsetuch hilft dabei, den Käsebruch von der Molke zu trennen. Es wird häufig zum Auskleiden eines groben Seihers oder der Käseformen benutzt, um sicherzustellen, dass kein Käsebruch verloren geht und verschwendet wird.

PIPETTE

Zur Messung kleiner Mengen Calciumchlorid.

KULTURENMESSLÖFFEL

Diese winzigen Messlöffel eignen sich ideal zur Abmessung von kleinen Kultur- und Enzymmengen. Messerspitze/Tad entspricht ca. 1/4 Tl, Spritzer/Dash ca. 1/8 Tl, Prise/Pinch ca. 1/16 Tl, Spur/Smidgen ca. 1/32 Tl, und Tropfen/Drop ca. 1/64 Tl.

CALCIUMCHLORID

Durch den notwendigen Prozess der Pasteurisierung und Homogenisierung verliert die Milch, die wir im Geschäft kaufen, etwas von ihrem natürlichen Kalziumgehalt. Durch die Zugabe von Calciumchlorid wird ein Teil des verloren gegangenen Kalziums der Milch wieder zugefügt. Das trägt zu einem guten und festen Käsebruch und einem besseren Käseertrag bei.

KÄSESALZ

Das ‚Mad Millie’s Artisan’s Cheese Salt‘ Käsesalz ist jodfrei. Durch Jod kann die Wirkung der bakteriellen Starterkultur beeinträchtigt, und unter Umständen, unwirksam gemacht werden.

Hygiene-Tipp FÜR DAS KÄSETUCH

Das Käsetuch kann wiederverwendet werden. Weichen Sie das gebrauchte Käsetuch in warmem Wasser ein und waschen Sie alle Milchreste sehr gründlich heraus. Danach muss das Tuch 5 Minuten in kochendem Wasser sterilisiert werden.

Weitere benötigte Küchenutensilien



MESOPHILE STARTERKULTUR

Dabei handelt es sich um die bakteriellen Starterkulturen, die die Milch ansäuern und dafür sorgen, dass sie gerinnt. Durch diesen Prozess entstehen eine feste Masse (Käsebruch) und eine Flüssigkeit (Molke). Aus dem Käsebruch stellt man den Frischkäse her. Bei diesen Kulturen handelt es sich um lebende Organismen. Sie sind zwar bei Zimmertemperatur haltbar, um jedoch ihre Haltbarkeit und ihre Milchsäureeigenschaften zu verbessern, empfehlen wir, die Kulturen im Gefrierfach aufzubewahren. Je kälter sie aufbewahrt werden, je länger bleiben sie aktiv.

VEGETARISCHES LAB

Lab beschleunigt die Trennung in Käsebruch und Molke. Es trägt auch zu einem festeren Käsebruch bei. Das in diesem Set enthaltene Lab eignet sich für Vegetarier. Angebrochene Labtablettchen müssen in einem luftdichten Behälter oder in Frischhaltefolie aufbewahrt werden. Labtablettchen halten sich ungefähr 3 Jahre vom Herstellungsdatum, solange sie kühl und trocken gelagert werden.

ABTROPFLÖFFEL

Ein großer gelöcherter Servierlöffel zum Umrühren und zum Umfüllen des Käsebruchs in eine Form oder in einen Seiher.

SEIHER

Wird benötigt um Käsebruch und Molke zu trennen. Ein Seiher mit Füßen eignet sich am Besten, sodass der Käsebruch nicht in der Molke liegt.

MESSER MIT LANGER KLINGE

Zum Schneiden des Käsebruchs.

ALLGEMEINE MESSUTENSILIEN

Zum Abmessen von Milch und kleinen Mengen von Kulturen.

WASSERBAD

Die Milch muss über mehrere Stunden bei korrekter Temperatur gehalten werden. Den Topf auf dem noch warmen aber abgeschalteten Herd stehen lassen, oder den Topf mit der Milch in die mit warmem Wasser gefüllte Spüle stellen (das Wasser sollte etwas wärmer sein als die Milch). Oder den Topf in einer geschlossenen, von warmem Wasser umgebenen, Kühltasche aus Hariplastik lagern. Bei der Methode, bei der der Topf in der Spüle mit warmem Wasser gelagert wird, muss die Milchttemperatur alle paar Stunden überprüft werden und eventuell warmes Wasser nachgefüllt werden, damit die Milchttemperatur konstant gehalten wird.

Und nun kann die Käseherstellung losgehen!

Quark

Ergibt ca.: 300g



Schauen Sie sich die Zubereitung dieser Rezepte auf YouTube.com an

Quark ist schnell und einfach herzustellen und ein beliebter, nahrhafter Frischkäse. Quark enthält viel Eiweiß und wenig Fett und ist vielseitig verwendbar. Er ist besonders in der nordeuropäischen Küche beliebt, wo er gern mit Obst zum Frühstück oder Nachtisch, mit Kräutern vermischt als Brotaufstrich oder mit Kartoffeln gegessen wird.

Schwierigkeitsgrad: Sehr einfach

ZUTATEN

- 1 l homogenisierte Vollmilch
- 1/4 Beutel (1 Tropfen bzw. 1/64 Teelöffel) mesophile Starterkultur

UTENSILIEN

- Kochtopf
- Thermometer
- Käsetuch
- Seiher
- Abtropflöffel

VERFAHREN:

SCHRITT 1: DIE MILCH IMPFEN

- Vor Beginn alle Utensilien gründlichst in kochendem Wasser sterilisieren.
- Die Milch in den Topf geben und vor Zugabe der Starterkultur die Milch auf 30°C erwärmen. Beim Ablesen der Temperatur müssen die beiden Vertiefungen im unteren Teil des Thermometers vollständig von Milch bedeckt sein. Zum Eindicken über Nacht (12 - 24 Stunden) bei 20 - 30°C stehen lassen.

SCHRITT 2: ABTROPFEN LASSEN

- Nach 12 - 24 Stunden den Käse in dem mit dem Käsetuch ausgelegten Seiher geben, um abtropfen zulassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Konsistenz kann die eines dickflüssigen Joghurts nach griechischer Art sein oder streichbar wie die von Frischkäse.

SCHRITT 3: GESCHMACKSVERFEINERUNG

- Für einen herzhafte Brotaufstrich, gehackte Kräuter begeben, oder frische Milch für eine cremige joghurtartige Konsistenz mit Früchten für ein leckeres Frühstück oder Dessert. Quark ist als Backzutat nicht wegzudenken. Wie wäre es mit einem leckeren Käsekuchen?

Hygiene-Tipp

Für die Käseherstellung ist es von äußerster Wichtigkeit, dass alle Utensilien gründlich sterilisiert werden. Alle Utensilien, die direkt mit der Milch in Berührung kommen, wie das Käsetuch, Töpfe und Abtropflöffel, direkt vor dem Gebrauch 5 Minuten in kochendem Wasser sterilisieren. Die Arbeitsfläche muss peinlichst sauber gehalten werden. Wischen Sie sie direkt vor Beginn der Käseherstellung mit einem antibakteriellen Reinigungstuch ab.

Hüttenkäse

Ergibt ca.: 300g



Hüttenkäse schmeckt alleine, oder auch mit Früchten, als Brotaufstrich oder im Salat. Der Begriff ‚Hüttenkäse‘ stammt aus der Zeit, in der die Bauern in ihren Hütten diesen einfachen Käse aus der Milch, die bei der Butterherstellung übrig geblieben ist, herstellten. An einem warmen Ort gelagert säuerte die unpasteurisierte Milch über Nacht von alleine ein. Der Hüttenkäse wurde dann am nächsten Tag aus der sauren Milch hergestellt.

Schwierigkeitsgrad: Sehr einfach

ZUTATEN

- 2 l fettarme 1,5% homogenisierte Milch
- 1/2 Beutel (1 winzige Menge bzw. 1/32 Teelöffel) mesophile Starterkultur
- 1/2 Labtablette aufgelöst in 20 ml Kalterm, unchloriertem wasser.

BITTE BEACHTEN: Das Lab löst sich nicht vollständig auf.

- Direkt vor Zugabe zu der Milch nochmals umrühren.
- 1 ml Calciumchlorid. Mit der Pipette abmessen.
 - Käsesalz (nach Geschmack)
 - Kräuter (wenn gewünscht, nach Geschmack)

UTENSILIEN

- Kochtopf
- Bruchmesser
- Abschöpfliöffel
- Thermometer
- Seiher
- Käsetuch
- Pipette

SCHRITT 1: DIE MILCH IMPFEN

- Vor Beginn alle Utensilien gründlichst in kochendem Wasser sterilisieren.
- Die Milch in den Topf geben und auf dem Herd auf 22°C erwärmen. Dann das Calciumchlorid einrühren. Beim Ablesen der Temperatur müssen die beiden Vertiefungen im unteren Teil des Thermometers vollständig von Milch bedeckt sein.
- Die mesophile Starterkultur einrühren.
- Das aufgelöste Lab hinzugeben und in einer Auf- und Abwärtsbewegung 1 Minute umrühren.
- Zugedeckt bei 22°C 4 - 8 Stunden ruhen lassen, oder bis die Milch eine feste Konsistenz erreicht hat. (Siehe Wasserbad, Seite 4).

SCHRITT 2: DEN KÄSEBRUCH SCHNEIDEN

- Mit dem Bruchmesser den Käsebruch in 3 cm große Würfel schneiden und 10 Minuten ruhen lassen.

SCHRITT 3: DEN KÄSEBRUCH KOCHEN

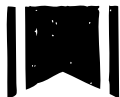
- Die Hitze langsam auf 43°C erhöhen. Unter ständigem Rühren um Verklumpen des Käsebruchs zu verhindern.
- Die Temperatur für 20 Minuten konstant auf 43°C halten, oder bis der Käsebruch fest genug ist und auch innen nicht mehr weich ist.
- Den Herd ausschalten und den Käsebruch sich 5 Minuten am Topfboden setzen lassen.

SCHRITT 4: ABTROPFEN LASSEN

- Die Molke abschütten und den Käse in den mit dem Käsetuch ausgelegten Seiher geben. Die Ecken des Käsetuchs so zusammenbinden, dass sich eine Tasche ergibt, diese aufhängen und mehrere Minuten abtropfen lassen.
- Die Tasche öffnen und den Käse in eine Schüssel geben.
- Den Käse aufbrechen und, falls gewünscht, je nach Belieben Kräuter oder Salz hinzufügen. Für einen cremigeren Hüttenkäse kann etwas Sahne hinzugegeben werden, oder vielleicht etwas Quark für eine fettärmere Version.
- Kann zugedeckt bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Friskkäse nach französischer Art

Ergibt ca.: 400g



Ein weicher Friskkäse, besonders lecker unter
Zugabe von Kräutern und Salz.



Schwierigkeitsgrad: Sehr einfach

ZUTATEN

- 500 ml Schlagsahne (mit mindestens 40% Fettgehalt)
 - 500 ml homogenisierte Vollmilch
 - 1/4 Beutel (1 Tropfen bzw. 1/64 Teelöffel) mesophile Starterkultur
 - 1/2 Labtablette aufgelöst in 20 ml kaltem, unchloriertem Wasser.
- BITTE BEACHTEN:** Das Lab löst sich nicht vollständig auf. Direkt vor Zugabe zu der Milch nochmals umrühren.
- 0,5 ml Calciumchlorid. Mit der Pipette abmessen.
 - Käsesalz (nach Geschmack)
 - Kräuter (nach Geschmack)

VERFAHREN:

SCHRITT 1: DIE MILCH IMPFEN

- Vor Beginn alle Utensilien gründlichst in kochendem Wasser sterilisieren.
- Milch und Sahne in den Topf geben.
- Auf dem Herd auf 22°C erwärmen. Beim Ablesen der Temperatur müssen die beiden Vertiefungen im unteren Teil des Thermometers vollständig von Milch bedeckt sein.
- 0,5 ml Calciumchlorid einrühren.
- Die Starterkultur hinzufügen.
- Das in Wasser aufgelöste Lab hinzugeben und mit dem Abtropflöffel 30 Sekunden umrühren.
- Abdecken und an einen warmen Ort stellen. Bei 20°C 24 Stunden ruhen lassen. (Siehe Wasserbad, Seite 4).

SCHRITT 2: ABTROPFEN LASSEN

- Den Käsebruch mit dem Abtropflöffel in den mit dem Käsetuch ausgelegten Seiher löffeln. Die Ecken des Käsetuchs verknoten und die entstandene Tasche 6 Stunden lang zum Abtropfen aufhängen, oder bis der Käse nicht mehr tropft.

SCHRITT 3: GESCHMACKSVERFEINERUNG

- Den Käse in eine Schüssel geben und zu einer Paste verarbeiten. Salz oder getrocknete Kräuter je nach Belieben hinzugeben.

Fettarmer Frischkäse



Ergibt ca.: 450g

. . . .

Ein einfacher fettarmer Frischkäse, der in allen Rezepten, die nach Frischkäse verlangen, Verwendung findet. Dieser Käse hat einen deutlich geringeren Fettgehalt als traditioneller Frischkäse und enthält keine Sahne. Dabei ist er genau so cremig wie das Original, aber mit deutlich weniger Kalorien!

. . . .

Schwierigkeitsgrad: Sehr einfach

. . . .

ZUTATEN

- 2 l homogenisierte Vollmilch
- 1/2 Beutel (1 winzige Menge bzw. 1/32 Teelöffel) mesophile Starterkultur
- 1/2 Labtablette aufgelöst in 20 ml kaltem, unchloriertem Wasser.
BITTE BEACHTEN: Das Lab löst sich nicht vollständig auf. Direkt vor Zugabe zu der Milch nochmals umrühren.
- 1 ml Calciumchlorid. Mit der Pipette abmessen.
- Käsesalz (nach Geschmack)
- Kräuter (nach Geschmack)

UTENSILIEN

- Kochtopf
- Thermometer
- Abtropflöffel
- Schneebesen
- Käsetuch
- Seiher
- Pipette

VERFAHREN:

SCHRITT 1: DIE MILCH IMPFEN

- Vor Beginn alle Utensilien gründlichst in kochendem Wasser sterilisieren.
- Die Milch in den Topf geben. Das Calciumchlorid einrühren.
- Langsam die Milch im Topf auf dem Herd auf 22°C erwärmen. Beim Ablesen der Temperatur müssen die beiden Vertiefungen im unteren Teil des Thermometers vollständig von Milch bedeckt sein.
- Die Starterkultur hinzufügen.
- Das in Wasser aufgelöste Lab hinzugeben und mit dem Abtropflöffel 30 Sekunden umrühren.
- Abdecken und an einen warmen Ort stellen. Bei 20°C 24 Stunden ruhen lassen. (Siehe Wasserbad, Seite 4).

SCHRITT 2: ABTROPFEN LASSEN

- Nach 24 Stunden in einen mit einem Käsetuch ausgelegten Seiher löffeln. Die Ecken des Käsetuchs verknoten und hängend einen Tag lang abtropfen lassen.

SCHRITT 3: GESCHMACKSVERFEINERUNG

- Nach dem Abtropfen den Käse in eine Schüssel geben und Salz sowie frische oder getrocknete Kräuter nach Geschmack hinzugeben.

Halloumi |

Ergibt ca.: 600g

Halloumi hat seinen Ursprung in Zypern. Traditionell wird er aus Ziegen- oder Schafsmilch gemacht, aber er lässt sich auch genauso gut aus Kuhmilch herstellen. Bei diesem Käse braucht die Milch keine Säure oder Kulturen, um zu gerinnen. Das macht Halloumi so besonders. Wegen seines hohen Schmelzpunkts wird Halloumi hauptsächlich gegrillt verspeist. Mit seinem salzigen Geschmack eignet er sich ideal für eine Vielzahl von Salaten und Pfannengerichte.

Schwierigkeitsgrad: Einfach

ZUTATEN

- 4 l Vollmilch, (wenn es geht, nicht homogenisiert)
- 2 Labtabletten aufgelöst in 50 ml kaltem, unchloriertem Wasser

BITTE BEACHTEN: Das Lab löst sich nicht vollständig auf. Direkt vor Zugabe zu der Milch nochmals umrühren.

- 2 ml Calciumchlorid. Mit der Pipette abmessen.
- Salzen nach Geschmack

UTENSILIEN

- Kochtopf
- Abtropflöffel
- Pipette
- Thermometer
- Bruchmesser
- Seiher
- Käsetuch



**VERFAHREN:****SCHRITT 1: DIE MILCH IMPFEN**

- Vor Beginn alle Utensilien gründlichst in kochendem Wasser sterilisieren.
- Die Milch im Topf auf dem Herd auf 45°C erwärmen. Dann das Calciumchlorid hinzugeben. Beim Ablesen der Temperatur müssen die beiden Vertiefungen im unteren Teil des Thermometers vollständig von Milch bedeckt sein.
- Das aufgelöste Lab hinzugeben.
- Gut durchrühren und das Ganze 45 Minuten lang bei 45°C belassen. Den Topf in die Spüle setzen, diese mit warmem Wasser füllen, so dass die Milch temperatur konstant gehalten wird.

SCHRITT 2: SCHNEIDEN DES KÄSEBRUCHS

- Nach Ablauf der 45 Minuten sollte der Käsebruch fest in der Konsistenz sein, falls nicht, den Käsebruch noch einmal 5 - 10 Minuten stehen lassen. Prüfen Sie nach, ob das Wasser in der Spüle noch 45°C hat. Geben Sie, wenn nötig, mehr heißes Wasser hinzu.
- Wenn die Milch sich verfestigt hat, den Käsebruch in 1 cm große Würfel schneiden, noch weitere 10 Minuten vorsichtig umrühren, bis die Käsebruchstücke um einiges kleiner und leicht elastisch werden.
- Dann den Käsebruch zum Abtropfen in den mit dem Käsetuch ausgelegten Seier löffeln.

SCHRITT 3: PRESSEN DES KÄSEBRUCHS

- Den Halloumi in das Käsetuch einschlagen, in den Seier lassen und ein Gewicht darauf platzieren (eine große Schüssel Wasser funktioniert gut) bis der Käsebruch fest und in der Konsistenz etwas gummiartig ist (etwa 30 Minuten).
- Den Käse in Würfel der gewünschten Größe schneiden.

SCHRITT 4: AUFKOCHEN

- Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Halloumi Blöcke ins kochende Wasser geben. Nach 5 - 10 Minuten steigen die Stücke an die Oberfläche (Rühren sollte nicht erforderlich sein. Stellen Sie allerdings sicher, dass der Halloumi nicht am Topfboden festsetzt).
- Wenn die Blöcke an die Oberfläche gestiegen sind, sind sie gar und können auf einem Abtropfgitter abgelegt werden.

SCHRITT 5: SALZEN

- Den gesamten Käse mit Salz bestreuen und abkühlen lassen.
- Sobald er abgekühlt ist, lässt er sich in Frischhaltefolie im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von 2 Wochen verzehren.

SCHRITT 6: BRATEN

- Vor dem Verzehr leicht von beiden Seiten goldbraun grillen, bis der Käse weich, aber nicht flüssig ist.

Feta

Ergibt ca.: 800g

Feta ist ein schmackhafter Käse aus entweder Ziegen- oder Kuhmilch. Man kann ihn zum Beispiel zerkrümelt im Salat genießen oder mit Kräckern auf einer Käseplatte. Für mehr Geschmack und Abwechslung können auch Kräuter hinzugegeben werden. Dieses Rezept ergibt zwei große Blöcke Fetakäse. Das Rezept kann verdoppelt oder halbiert werden.

Schwierigkeitsgrad: Einfach

ZUTATEN

- 4 l Vollmilch, (wenn es geht, nicht homogenisiert)
 - 1 Beutel (1 Prise bzw. 1/8 Teelöffel) mesophile Starterkultur
 - 1 Labtablette aufgelöst in 20 ml kaltem, unchloriertem Wasser.
- BITTE BEACHTEN:** Das Lab löst sich nicht vollständig auf. Direkt vor Zugabe zu der Milch nochmals umrühren
- Salz für eine 12-prozentige Salzlake:
Zur Herstellung von 500 ml Salzlake, 60 g Salz in 500 ml kochendem Wasser auflösen und 10 ml (2x den, Tad'-Messlöffel) Essig zum Ausgleich des pH-Wertes hinzugeben.
 - 2 ml Calciumchlorid. Mit der Pipette abmessen.

UTENSILIEN

- Zwei Fetaformen
- Großer Kochtopf
- Käsetuch
- Abtropflöffel
- Thermometer
- Pipette
- Käsematte
- Bruchmesser

VERFAHREN:

SCHRITT 1: DIE MILCH IMPFEN

- Vor Beginn alle Utensilien gründlichst in kochendem Wasser sterilisieren.
- Die Milch in einen großen Topf gießen und langsam auf dem Herd auf 37°C erwärmen
- Beim Ablesen der Temperatur müssen die beiden Vertiefungen im unteren Teil des Thermometers vollständig von Milch bedeckt sein.
- Sobald die Milch die korrekte Temperatur erreicht hat, zuerst das Calciumchlorid und dann die mesophile Starterkultur einrühren.
- Unter Rühren der Milch, die aufgelöste Labtablette hinzugeben. Noch 1 Minute weiterrühren.
- Den Deckel auf den Topf setzen und die Milch für 90 Minuten bei einer Temperatur von 37°C belassen. Diese Temperatur sollte konstant gehalten werden, entweder durch ein Wasserbad oder indem Sie den Topf auf dem warmen (jedoch ausgeschalteten) Herd stehen lassen. (Siehe Wasserbad, Seite 4)



SCHRITT 2: SCHNEIDEN DES KÄSEBRUCHS

- Wenn die Milch sich verfestigt hat, den Käsebruch mit dem Bruchmesser in 1,5 cm große Würfel schneiden und eine weitere Stunde bei 37°C ruhen lassen.

SCHRITT 3: RÜHREN

- Nach einer Stunde den Käsebruch über eine halbe Stunde alle 5 Minuten vorsichtig umrühren.

SCHRITT 4: ABTROPFEN UND FORMEN

- Nachdem er eine halbe Stunde lang umgerührt wurde, kann der Käsebruch mit dem Abtropflöffel in die Fetaformen gefüllt werden. Fügen Sie dem Käsebruch in der Form nach Belieben Kräuter zu.
- Nach dem Umfüllen des Käsebruchs in die Fetaformen, diese zum Abtropfen auf der sterilisierten Käsematte platzieren. Am Besten lassen Sie den Fetakäse so abtropfen, dass die Molke aufgefangen und der Käse zugedeckt werden kann (z.B. in einem großen Topf)
- Nach 3 Stunden ein Stück Käsetuch auf die Fetaformen platzieren, die Formen umdrehen und wieder auf die Käsematte platzieren (das ermöglicht ein gleichmäßiges Abtropfen).
- Den Käse zugedeckt über Nacht abtropfen lassen.
- Zur Herstellung von 500 ml einer 12 - 15- prozentiger Salzlake, 60 g Salz in 500 ml kochendem Wasser auflösen und 10 ml (2 x den ‚Tad‘-Messlöffel) Essig hinzugeben. Die Lake in einen großen Behälter umfüllen und über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

SCHRITT 5: SALZEN

- Am nächsten Morgen kann der Fetakäse aus der Form genommen werden. Den Käse in einen Behälter legen und die Salzlake dazugießen, bis der Käse knapp bedeckt ist. Zuviel Salzlake macht den Käse zu salzig.
- Der Käse ist fertig zum Verzehr, wenn er mindestens 5 Stunden komplett von Salzlake umgeben war. Fetakäse in Salzlake kann bis zu einem Monat im Kühlschrank aufbewahrt werden.

|| Ziegen-Fetakäse

Ergibt ca.: 400g

Ziegen-Feta kann zerkrümelt im Salat oder mit Kräckern auf einer Käseplatte genossen werden. Für mehr Geschmack und Abwechslung können auch Kräuter hinzugegeben werden. Dieses Rezept ergibt zwei große Blöcke Fetakäse. Das Rezept kann verdoppelt oder halbiert werden.

Schwierigkeitsgrad: Einfach

ZUTATEN

- 4 l frische pasteurisierte Ziegenmilch
 - 1 Beutel (1 Prise bzw. 1/8 Teelöffel) mesophile Starterkultur
 - 2 Labtableten aufgelöst in 20 ml kaltem, unchloriertem Wasser.
- BITTE BEACHTEN:** Das Lab löst sich nicht vollständig auf. Direkt vor Zugabe zu der Milch nochmals umrühren
- Salz für eine 12-prozentige Salzlake:
Zur Herstellung von 500 ml Salzlake, 60 g Salz in 500 ml kochendem Wasser auflösen und 10 ml (2x den, Tad'-Messlöffel) Essig zum Ausgleich des pH-Wertes hinzugeben).
 - 2 ml Calciumchlorid. Mit der Pipette abmessen.

UTENSILIEN

- Zwei Fetaformen
- Großer Kochtopf
- Käsetuch
- Abtropflöffel
- Thermometer
- Pipette
- Käsematte
- Bruchmesser



VERFAHREN:

- Die gleiche Methode wie für den Fetakäse verwenden.

Marinierter Fetakäse ||

ZUTATEN

- Fetakäse aus 4 l Milch
- Kräuter - 1/2 Tl getrockneter Rosmarin, 1/2 Tl getrockneter Thymian, 1/2 Tl getrockneter Oregano, 1 Tl schwarze Pfefferkörner (ganz), 1 Tl getrockneter rote Paprika'
- 500 ml Rapsöl zum Einlegen
- Einmachglas von 1 l Fassungsvermögen

VERFAHREN:

- Den Fetakäse aus der Salzlake nehmen. Den Käse mit Küchenpapier trocken tupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Kräuter mit dem Käse ins Glas geben. Dann das Ganze mit dem Öl übergießen und versiegeln. Den Käse vor dem Verzehr mindestens eine Woche im Kühlschrank marinieren. Den marinierten Käse im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb eine Monats verzehren.

Butter nach Bauernart



Ergibt ca.: 180g

Diese köstlich-cremige Butter schmeckt wie auf dem Land. Besonders köstlich auf frisch gebackenem Brot und Backwaren.

Schwierigkeitsgrad: Einfach

ZUTATEN

- 500 ml frische Sahne (mindestens 40% Fettgehalt)
- 1/4 Beutel (1 Tropfen bzw. 1/64 Teelöffel) mesophile Starterkultur
- Salz nach Geschmack, ca. 2 g oder einen gehäuften 1/4 TL

UTENSILIEN

- Sterilisierten Behälter mit Deckel für die Kultivierung über Nacht
- Mixer, Küchenmaschine oder Handrührgerät, um die Sahne zu kirnen
- Schüssel
- Rührlöffel
- Spachtel oder speziellen Butterspachtel

VERFAHREN:

SCHRITT 1: DIE SAHNE IMPFEN

- Vor Beginn alle Utensilien gründlichst in kochendem Wasser sterilisieren.
- Die Sahne in einem sterilen Becher mit Deckel auf 20°C erwärmen.
- Die Körner der mesophilen Starterkultur hinzugeben. Man sollte diese 10 - 15 Minuten rehydrieren lassen, bevor man sie einrührt.
- Über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

SCHRITT 2: KIRNEN

- Die Sahne in den Mixer oder in die Küchenmaschine geben, oder in eine Schüssel, falls Sie von Hand rühren. Bei geringer Geschwindigkeit verrühren, bis sich die Butter formt.
- Man kann beobachten, wie sich die Butterklumpen und die Buttermilch trennen.
- Die Buttermilch abschütten und aufbewahren. Sie lässt sich für Pfannkuchen oder andere Backwaren verwenden.

SCHRITT 3: FALTEN UND AUSSPÜLEN

- Die Butter in eine Schüssel geben und mit einem Löffel oder Spachtel mehrfach falten und zusammenpressen, damit noch mehr Buttermilch freigegeben wird.
- Die Buttermilch immer wieder abschütten. Geben sie etwas frisches kaltes Wasser zur Butter hinzu und fahren Sie mit dem Pressen und Falten fort.
- Das Wasser abgießen und kaltes Wasser hinzugeben. Wiederholen Sie das 2 oder 3 Mal, bis das Wasser fast klar ist.
- Das letzte Wasser abgießen und die Butter weiter mit einem Löffel kneten, bis sich ein Ball formt. Die Butter wird auch weiter Wasser freigeben, was auch weiterhin sofort abgossen werden sollte.
- Sollte die Butter durch die Verarbeitung zu weich geworden sein, kann Sie zur Festigung eine Weile in den Kühlschrank gestellt werden. Falls gewünscht, kann nun das Salz in die Butter eingearbeitet werden.
- Die fertige Butter in Frischhaltefolie oder Backpapier einwickeln, oder auch in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Chèvre Frais - Ziegenfrischkäse

Ergibt ca.: 100g

— . . . —

Chèvre' bedeutet Ziege auf Französisch und gibt diesem Ziegenfrischkäse seinen Namen. Er ist fein im Geschmack und weich in der Konsistenz und kann auf vielerlei Arten gewürzt werden: einfach mit Salz, mit Paprika, Pfeffer, oder gemischten Kräutern. In Frankreich genießt man Chèvre Frais geröstet auf frischem Baguette mit Salat und Walnüssen.

— . . . —
Schwierigkeitsgrad: Einfach

ZUTATEN

- 1 l frische pasteurisierte Ziegenmilch
- 1/4 Beutel (1 Tropfen bzw. 1/64 Teelöffel) mesophile Starterkultur
- 1/2 Labtablette aufgelöst in 20 ml kaltem, unchloriertem Wasser.
BITTE BEACHTEN: Das Lab löst sich nicht vollständig auf, Direkt vor Zugabe zu der Milch nochmals umrühren
- 0.5 ml Calciumchlorid. Mit der Pipette abmessen.
- Salz und Kräuter nach Geschmack

UTENSILIEN

- Fetaform
- Thermometer
- Kochtopf
- Pipette
- Abtropflöffel
- Käsetuch
- Käsematte

VERFAHREN:

SCHRITT 1: DIE MILCH IMPFEN

- Vor Beginn alle Utensilien gründlichst in kochendem Wasser sterilisieren.
- Die Milch im Topf auf dem Herd auf 25°C erwärmen. Beim Ablesen der Temperatur müssen die beiden Vertiefungen im unteren Teil des Thermometers vollständig von Milch bedeckt sein.
- Calciumchlorid hinzugeben.
- Die Starterkulturen und dann das aufgelöste Lab zur Milch hinzugeben. Langsam eine Minute lang umrühren.
- Einen Deckel auf den Topf setzen und bei Zimmertemperatur über Nacht (ca. 16 Stunden) stehen lassen, bis die Milch fest ist.
- Am nächsten Tag sollte sich der Käsebruch geformt haben. Zwischen Käsebruch und Topf sollte sich eine dünne Schicht Molke geformt haben. Käsebruch aus Ziegenkäse ist leicht zerbrechlich und sollte vorsichtig behandelt werden.

SCHRITT 2: APTROPFEN UND FORMEN

- Mit dem Abtropflöffel den Käsebruch vorsichtig in eine sterilisierte Käseform transferieren.
- Die Form mit dem Käsebruch auf eine Käsematte in einen sauberen abgedeckten Topf stellen und 2 Tage abtropfen lassen. Nach dem ersten Tag ein Käsetuch auf dem Käse platzieren, den Käse samt Form umdrehen und ihn dann wieder auf die Käsematte stellen (dadurch wird ein gleichmäßiges Abfließen gewährleistet).

- Nach 2 Tagen des Abtropfens den Käse aus der Form nehmen. Der Käse sollte seine Form behalten.

SCHRITT 3: GESCHMACKSVERFEINERUNG

- Salz und Kräuter nach Geschmack hinzugeben. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb einer Woche verzehren.



Kräuter & Gewürze

Zur Dekoration und Geschmacksverfeinerung, wälzen Sie den Käse in Kräutern, Pfeffer, Mohn oder Sesamsamen.

Mini-Quarktörtchen

Ergibt ca.: 12

Diese Törtchen sind zugleich süß und herb. Sie sind schnell gemacht und besonders lecker zum Kaffee oder als Dessert.



Schwierigkeitsgrad: Einfach

ZUTATEN

Boden

- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 200 g brauner Zucker
- 1 Teelöffel Natron

Füllung

- 500 g dickflüssiger Quark (Verrühren bis der Quark die Konsistenz von Joghurt griechischer Art erhält).
- Saft und Schale einer Zitrone
- 125 ml Limoncello-Likör
- 1 Päckchen Gelatine

VERFAHREN:

Boden

- Butter zerlassen und den Zucker einrühren. Mehl und Natron hineinsieben und vermengen.
- In eine eingefettete Muffinform drücken.
- Bei 160°C 15 Minuten backen.

Füllung

- Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten.
- Den Quark mit dem Zitronensaft, der Zitronenschale und dem Limoncello-Likör vermischen.
- Zu einer glatten Masse verrühren.
- Die leicht gekochte Gelatine hinzugeben.
- Die Creme gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen.
- Im Kühlschrank gelieren lassen.
- Mit Zitronencreme servieren, garniert mit Lavendel oder Beeren.

Wohin nur mit der ganzen molke?

Nach der Käseherstellung stellt sich die Frage, was soll man nur mit der ganzen entstandenen Molke machen? Hier ein paar Ideen:

Die Molke, die nach dem Kochen und Abtropfen des Käsebruchs übrigbleibt, ist immer noch sehr nahrhaft und sollte nicht vergeudet werden! Sie enthält Milch, Zucker, Proteine und Mineralien, die Ihrer Gesundheit zuträglich sind. Molke eignet sich hervorragend anstelle von Wasser und anderen Flüssigkeiten in vielen Gerichten, zum Beispiel:

- Brot oder Pizza - Molke gibt Brot- oder Pizzateig einen feineren Geschmack und eine bessere Konsistenz.
- Als Fond - Stellen Sie mit der Molke Ihren eigenen Fond her und verwenden Sie ihn in Suppen, Curry-Gerichten und anderen Speisen.
- Smoothies - Mit Früchten vermischt ergibt sie ein erfrischend leckeres und nahrhaftes Getränk.

Molke kann auch im Garten versprüht werden. Insbesondere acidophile Pflanzen profitieren davon. Auch Tiere lieben Molke. Sie können sie also auch getrost an Ihre Nutz- und Haustiere verfüttern.

Darüber hinaus gibt es auch ein paar Käserezepte in der Molke Verwendung findet. Probieren Sie doch einmal dieses Rezept aus:

Molke-Ricotta Ergibt ca.: 600g



Molke-Ricotta ist ein weicher Frischkäse aus Käsebruch, der in der italienischen Küche häufige Verwendung findet. Ricotta bedeutet wörtlich ‚nochmal gekocht‘. Durch die hohe Zubereitungstemperatur für diesen Käse spalten die sich noch in der Molke befindlichen Proteine ab. So entsteht der Ricotta-Käse. Der Ertrag ist jedoch sehr gering, weshalb noch Milch hinzugegeben wird, um die Käsemenge zu vergrößern. Die für die Herstellung von Ricotta-Käse verwendete Molke muss sehr frisch sein. Sie darf nicht älter als eine Stunde sein.

VERFAHREN:

- Vor Beginn alle Utensilien gründlichst in kochendem Wasser sterilisieren.
- 5 l Molke auf 60°C erhitzen. Häufig umrühren.
- 500 ml homogenisierte Vollmilch hinzugeben. Bei Vorliebe für einen salzigen Ricotta 1/2 - 1 Tl Salz hinzugeben.
- Die milchige Molke auf 90°C erhitzen. Weiterhin umrühren.
- Bei 90°C etwa 40 ml Brandweinessig hinzugeben. Bei langsamer Zugabe des Essigs ständig weiterrühren. Sobald Sie kleine Stippen in der Molke entdecken, sofort mit der Zugabe von Essig aufhören.
- Bei geringer Hitze 5 - 10 Minuten stehen lassen, damit sich der Ricotta verfestigen kann. Dann vorsichtig die an der Oberfläche schwimmende Schicht Käsebruch mit dem Abtropflöffel abschöpfen (das ist der Ricotta) und in eine Ricottaform geben (die Ricottaform müsste vielleicht mit einem Käsetuch ausgelegt werden).
- Zum sofortigen Verzehr, oder bei Lagerung im Kühlschrank innerhalb einer Woche verzehren.