

Kräuterfrischkäse selber machen

Material für einen Käse (von ca. 170 Gramm)

- 1 Liter Vollmilch (3,5% Fett)
- 1 Zitrone
- Kräutersalz, Pfeffer nach Belieben
- Frische Gartenkräuter oder Gewürze
- Pfanne
- Sieb, Löffel, Zitronenpresse
- feines Tuch (Mulltuch)
- Schere zum Kleinschneiden der Kräuter
- Klarsichtfolie, Etikette



Anleitung:

Die Milch wird in einer Pfanne erwärmt. Hat sie etwa 70-80 Grad erreicht, nimmt man den Topf vom Herd und gibt den Saft einer Zitrone dazu und rührt die Masse mit einem Löffel vorsichtig durch. Wenn die Milch beginnt, sich zu verflocken, giesst man die geronnene Milch in ein feines Sieb, in das zuvor ein sauberes Tuch eingelegt wurde, die Molke lässt man einfach ablaufen. Dann dreht man die Enden des Tuches immer mehr zusammen, so dass auch noch die restliche Molke auslaufen kann.



Tipp: Während die Molke abläuft, bleibt genügend Zeit, einige frische Kräuter aus dem Garten fein zu hacken, die dann dem Käse beigemischt werden. Den Käse beliebig mit den Kräutern, dem Salz und Pfeffer mischen und zu einer Kugel formen, etwas flach pressen und dann in Klarsichtfolie einpacken oder in eine Frischhaltedose geben. Gut verschliessen.



Der Käse hält sich einige Tage im Kühlschrank, wenn er nicht vorher aufgegessen wird.

En Guete!