

Weichkäse Rezept ungerieft

1. 2,5 Liter Kuhmilch (Fettgehalt 3,7–4 %) möglichst frisch (auf keinen Fall H-Milch)
2. Die Milch erwärmen und bei Erreichen von 20°C Milchttemperatur, Zugabe der Milchsäurebakterien. Als Milchsäurebakterien kann man 1 TL Dickmilch und einen TL milden Joghurt nehmen oder sich bei Käsebedarf Jürgensen Choozit MA 4001 bestellen und diese nach Packungsangabe anwenden. Dann die Milch weiter auf 38 C° erwärmen.
3. In der Zwischenzeit Formen, Schneidewerkzeug, Abtropfgitter und Lab herrichten. Nach 30 Min. 5 ml Lab (Käsebedarf Jürgensen) in eine 20 ml Einwegspritze aufziehen und den Rest mit Wasser füllen.
4. Die Milch auf 36 °C bringen und das Lab aus der Spritz dazugeben. Kräftiges umrühren und die Milch mit dem Rührlöffel anhalten und zum Stillstand bringen. Nun darf man nicht mehr rühren oder fest an das Gefäß stoßen.
5. Die Ausdickungszeit liegt bei ca. 15 Min. Mit der Palette vorsichtig auf den Bruch drücken, ob er sich vom Rand löst und fest genug ist, dass er geschnitten werden kann.
6. Mit einem Spachtel wird der Bruch längs und quer in Säulen von ca. 2 cm geschnitten. Dann wartet man ca. 5 Min. Nun fängt man an den Bruch anfangs sehr langsam zu rühren und wenn die Bruchkörner anfangen zu verkleben, die Masse zu schauen.
7. Wenn der Bruch stabil genug ist, wird er mit der Molke in Formen geschöpft. Sie sollten auf einem Gitter stehen, damit die Molke gut ablaufen kann.
8. Nach ca. 5-10 Min den Käse in der Form wenden. Anschließend mindestens weitere 15. Minuten abtropfen lassen. Nun wieder wenden und ca. 6 Std abtropfen lassen.
9. Die Käse aus der Form nehmen und gut Salzen. Wichtig ist die Käse so zu lagern, dass die austretende Molke immer abfließen kann.

Der Käse ist nicht für längere Lagerung geeignet und sollte natur, mit Kräutern oder Süß gleich verzehrt werden. Schmackhaft ist auch ihn mit Schinkenspeck zu umwickelt und in der Pfanne anzubraten. Wenn man es nicht alles gleich schafft, kann er auch in Olivenöl noch einige Tage aufgehoben werden.