Käse selber machen

1. Benutze rohe Milch, direkt von der Kuh. Für 1 Kilo Käse werden mindestens 10 Liter rohe Milch benötigt. Gebe die Milch in einen Eimer oder Container. Für 10 Liter Milch, benutze einen Eimer oder Container der Platz für mindestens 15-20 Liter bietet.

2. Erhitze die Milch auf 29 Grad Celsius. Wenn die Milch diese Temperatur erreicht, gebe langsam rührend die Milchsäurebakterien-Kultur dazu. Die gesamte Masse muß mit einer Kelle ungefähr eine halbe Minute lang verrührt werden. Das Verhältnis für 1 Liter Milchsäurebaktieren-Kultur beträgt ungefähr 40-50 Liter Milch.

3. Gebe danach unter Rühren das Lab dazu. Rühre für weitere 30 Sekunden. Du brauchst 5 Tropfen Lab für 1 Liter Milch.

4. Dann bedecke den Eimer mit einem Deckel und lasse die Milch abkühlen. Lasse die Milch für 25 Minuten stehen.

5. Nach 25 Minuten kannst Du diese das erste Mal probieren. Fahre mit dem Thermoter durch die Milch, falls die Molke eine Schneiße hinterlässt, wird sie gut. Falls keine Schneiße entsteht, versuche es nach 10 Minuten nochmals.

6. Danach schneide für 10 Minuten mit einer Käseharfe unter Nutzung der scharfen Seite die Masse in gleiche Stücke. Du wirst feststellen, dass sich die Milch in Molke und Quark trennt.

7. Nach 10 Minuten decke den Eimer für weitere 2 Minuten ab. Danach schöpfe ungefähr 1/3 von der Molke mithilfe des Messbechers ab. Habe den Eimer mit dem Sieb bereits zur Hand. Die Molke geht durch das Sieb und Du kannst den Quark mit dem Sieb abfangen und in einen anderem Eimer umschütten. Die Molke wird sich vom Quark trennen. Normalerweiser nutzen wir den Quark und nicht die Molke (Käsewasser). Du kannst die 'Molke' wegschüttern oder trinken.

8. Gebe reines und warmes Wasser zum Quark hinzu. Es ist wichtig die Temperatur während des Rührens zu überwachen. Mische genug warmes Wasser dazu, damit der Quark eine Temperatur von 32 Grad Celsius erreicht.

9. Rühre für weitere 10 Minuten, nehme dafür aber jetzt die stumpfe Seite der Käseharfe. Die Masse muß in Bewegung bleiben, damit sich die Molke vom Quark trennt.

10. Danach kannst Du diese mit einem Deckel abdecken und es für 2 Minuten stehen lassen. Schöpfe dann wiederum das Käsewasser ab, behalte jedoch die Quarkmasse eingetaucht.

11. Dann gib wieder warmes Wasser hinzu, bis die Masse unter weiterem Rühren eine Temperatur von 36-37 Grad Celsius erreicht.

12. Rühre dises dann wiederum für weitere 10 Minuten mit einer Kelle.

13. Bedecke anschliessend den Eimer und lasse die Milch für 20 Minuten stehen (Reifungsprozess).

14. Nach 20 Minuten schöpfe soviel Molke ab wie Du kannst.

15. Heize die Käseformen im heißen Wasser vor.

16. Gebe den Käse (Quark) in die Formen, drücke diesen leicht an und gehe sicher, dass sich genug Käse in den Formen befindet. Stelle die Formen auf ein Tablett, da das Käsewasser leicht überläuft. Lasse dieses für einige Minuten stehen, damit die Masse sich setzen kann und das Käsewasser auslaufen kann.

17. Lege den Deckel auf die Käseformen und lasse die Formen für 10 Minuten umgedreht stehen.

18. Drehe die Formen wieder herum und gebe diese unter die Presse. Presse diese für eine halbe Stunde mit der Hälfte des Pressgewichtes.

19. Nach einer halben Stunde drehe die Formen wieder herum und lege diese zurück in die Presse.

20. Jetzt kannst Du den Käse unter vollem Gewicht pressen. Lass den Käse so für 3,5 bis 4 Stunden gedrückt.

21. Drehe den Käse herum und lege ihn zurück in die Form. Falls der Käse uneben aussieht, lege ihn für 10 Minuten in warmes Wasser. Danach lege ihn wieder in die Form und presse den Käse unter dem vollen Gewicht für eine halbe bis ganze Stunde.

22. Wenn das Pressen beendet ist, muß der Käse für weitere 8-10 Stunden in der Form bleiben (= normalerweise über Nacht) Danach kannst Du den Käse aus der Form nehmen und ihn für 8-10 Stunden im Solbad lassen. Gehe aber sicher den Käse nach der Hälfte der Zeit umzudrehen.

23. Letztendlich tupfe den Käse mit Küchenpapier oder sauberen Wischtüchern trocken. Nach 1-2 Tagen ist der Käse trocken, und Du kannst eine Beschichtung mit einem Butterpinsel auftragen.

24.Lasse den Käse in einem Holzregal reifen und wende ihn einmal pro Tag. Nach 2 bis 3 Wochen kannst Du den (jungen) Käse essen, nach ungefähr 5 Wochen kannst Du den (jungen gereiften) Käse essen.

Permanent link:
http://wiki.richter-ch.de/doku.php/rezepte:kaese

Last update: **2024/09/17 10:06**