



Stelle Deinen eigenen Frischkäse her!

Zubereitung

Milch in eine Pfanne geben, einige Prisen Salz zugeben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Milch dabei im Auge behalten und gelegentlich umrühren. Kurz vor dem Aufkochen zeigen sich auf der Milch kleine Bläschen. Den Topf vom Herd nehmen, wenn eine Temperatur von 85°C erreicht ist.

Zutaten

2 ¼ Liter Vollmilch

Salz

2 ½ EL hochwertiger Weissweinessig

Essig zugiessen und behutsam unterrühren. Die Milch beginnt rasch zu gerinnen. Einige Minuten weiterrühren, dann den Topf mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt einige Stunden beiseitestellen.

Ein Sieb mit einem feinmaschigen Mulltuch auskleiden und über eine Schüssel hängen. Die geronnene Milch in das Tuch schöpfen und ca. 1 Stunde abtropfen lassen.

Tuch anheben und Käse fest ausdrücken. Ricotta-Frischkäse schmeckt am besten frisch, im Kühlschrank im luftdichten Vorratsglas hält er sich bis zu einer Woche. Die Molke, die sich in der Schüssel gesammelt hat, kann man trinken.

Käsereibedarf: www.bichsel-ag.ch

Viel Spass und en Guete!

