

Frischkäserezept 1:

- 1 Msp.ProBiDa ersatzweise Joghurt
- 1/2 Labtablette (in etwas Wasser vorher lösen)
- 1 Liter 3,5 % H-Milch oder frisch abgekochte Milch
- **Geräte : Kochtopf, Sieb, Löffel, Messer, Behältnis zum Transport, Joghurtbecher, Mulltuch**
- 4 Stunden warten

In dieser Zeit wird die Milch sauer und dick. Damit sich die Molke nun gut aus den festen Bestandteilen der Milch abscheiden kann, muß auch im Haushalt der Käsebruch geschnitten werden. Hier benötigt man jedoch keine Käseharfe, sondern es reicht aus, die Gallerte mit einem Butterbrotmesser in ca. 1 cm x 1 cm messende Säulen zu schneiden.

Diese gibt man in ein Sieb, das zuvor mit einem feinmaschigem Tuch ausgelegt wurde. Hier fließt bereits der größte Teil der Molke ab. Danach kommt der Käse in einen gelöcherten Joghurtbecher (besser Milchreisbecher). Man kann das Ganze mit einer in Frischhaltefolie gewickelte Konservendose beschweren.

Rezepte aus Frischkäse:

Grüner Pfeffer Käse

- 1-4 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
- ca. 300-350 g abgetropfter Frischkäse (aus 1 Liter Milch)

Zutaten zusammengeben, mehrere Stunden in der Käsepresse pressen, fertig.

Wir empfehlen bei Kräuter-, Gewürz und anderen aromatisierten Käsen, die Zutaten schon vor dem Pressen zur Masse zuzugeben, dann kann sich das Aroma besonders gut ausbreiten.

Ananas-Walnuß-Frischkäse

- 350 g Frischkäse-Grundrezept (aus 1 l Milch)
- 3 EL Ananasstückchen, fein gewürfelt (frisch oder Konserve)
- 4 TL Walnüsse, fein gehackt
- 1/2 TL Frusip's Ananas oder 2 TL Ananassaft
- 1/2 TL Ballastsüße oder 1 TL Zucker
- 1/4 TL Frusip's Zitrone-Limette oder 1/2 TL
- Zitronensaft
- 2 - 3 TL Sherry
- Salz, Pfeffer

Frischkäse-Grundsubstanz pressen, dann Ananas, Walnüsse und Frusip's Ananas unterkneten. Mit Ballastsüße, Frusip's Zitrone-Limette, Sherry, Salz und Pfeffer fruchtig-herb abschmecken. Freunde besonders saftiger Käse können die Zutaten bis zu verdreifachen, wie wir in der Sendung gezeigt haben.

Auch hier können natürlich die Käsezutaten gleich mitgepreßt werden, dann geht allerdings ein bißchen vom Ananassaft durch das Auspressen verloren, das Aroma verteilt sich dagegen besser.

Sauermolkenrezept (Ricotta)

1L Molke

1,5 L Milch

Geräte: Topf, Sieb, Schüssel, Mulltuch, Transportbehälter, Joghurtbecher (gelöchert)

Die Molke wird in einem Topf erhitzt bis sie fast aufkocht.

Unter Rühren langsam die Milch zugeben.

Platte ausschalten und den Topf ca. 15 min stehen lassen.

Die Masse in einem mit Mulltuch ausgelegten Sieb abtropfen lassen.

1 Stunde stehen lassen.

In eine Käseform füllen und weiter abtropfen lassen.

Käse in Olivenöl

1 L Milch

2 EL Buttermilch

½ Labtablette

Gemischte Kräuter (getrocknet)

Olivenöl

Geräte: Topf, Sieb, Schüssel, Mulltuch, Transportbehälter, Joghurtbecher (gelöchert)

- Milch mit der Buttermilch auf 32°C erwärmen.

- Labtablette auflösen und in die Milch rühren

- 30 min (am besten bei 32°C) ruhen lassen.

- Gallerte mit einem Brotmesser in Würfel schneiden.

- 30 min warten.

- Molke abschöpfen. **(nicht rühren!!!)**

- Bruch in die Käseformfüllen und abtropfen lassen (am besten beschweren und mehrfach wenden. **24 Stunden!**)

- Den Bruch portionieren (Kugeln formen).

- Die Kugeln in Salz wälzen (1 Stunde ruhen lassen) und dann abtupfen (müssen trocken sein)

In ein Glas mit Olivenöl und Kräutern füllen (Käse muss bedeckt sein)

Bei Zimmertemperatur lagern

Mozzarella

1 $\frac{3}{4}$ L Milch
250 ml Sahne
5 EL Buttermilch
1 Labtablette

Geräte: Topf, Sieb, Schüssel, Mulltuch, Transportbehälter, Joghurtbecher (gelöchert)

- Milch mit der Buttermilch und Sahne auf 32°C erwärmen.
- Labtablette auflösen und in die Milch rühren
- 30 min (am besten bei 32°C) ruhen lassen.
- Gallerte mit einem Brotmesser in Würfel schneiden.
- 30 min warten.
- Molke abschöpfen. **(nicht rühren!!!)**
- Bruch in die Käseformfüllen und abtropfen lassen (am besten beschweren und mehrfach wenden. **48 Stunden!**)
- Kugeln formen
 - In ein Salzbad legen (120 g Salz in 1 L), 30 min
 - Käse kurz abtropfen lassen und 3-5 Tage im Kühlschrank reifen lassen.

Kochkäse 1:

Geräte: Topf, Behälter für Transport, Kochlöffel

68 ml Kondensmilch
100 g Harzer Käse
50 g Schmelzkäse
80 g Saure Sahne
100 g Butter
0,4 TI Natron
Salz, Pfeffer, Kümmel

Den Harzer zerkleinern, Kondensmilch und Schmelzkäse dazu. In einem Topf erwärmen bis der Käse schmilzt. Mit Butter, Saurer Sahne und Natron glattmischen. Gewürze dazu.

Kochkäse 2:

500 g abgetropfter Magerquark
1 TI Natron
20 g Butter
1 TI Salz

Magerquark mit dem Natron mischen und 2 Stunden Stehen lassen (**Achtung quillt auf!!!**). Im Wasserbad mit dem Salz mischen und Rühren. **Nicht kochen!!! Die Masse gerinnt sonst!** Mit der Butter mischen fertig!