



Selbstgemachter Käse

Zutaten:

2 Liter Milch
1 Teelöffel Joghurt
2 Esslöffel Essig
1 Teelöffel Saft einer Zitrone
Salz, nach Belieben



Anleitung:

Erhitze die Milch in einem Topf auf mittlerer Hitze, bis sie zu dampfen beginnt. Achte darauf, die Milch nicht zum Kochen zu bringen.

Schalte die Hitze aus und rühre den Joghurt ein und decke den Topf mit einem sauberen Geschirrtuch ab, lasse die Milch für 30 Minuten ruhen. Dadurch wird die Milch leicht sauer und bildet die Grundlage für den Käse.

Nach 30 Minuten rühre den Essig ein und lasse die Milch weitere 15 Minuten ruhen.

Jetzt kommt der Saft einer Zitrone zum Einsatz, beim einrühren erhitze den Topf auf mittlerer Hitze.

Die Milch sollte sich jetzt in feste Bestandteile (Käsebruch) und Flüssigkeit (Molke) trennen. Gieße den Käsebruch durch ein Sieb und fange die Molke auf. Drücke den Käsebruch vorsichtig aus, um so viel Flüssigkeit wie möglich herauszubekommen.

Forme den Käsebruch zu einer Kugel oder einem Block und salze ihn nach Belieben.

Lasse den Käse für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen, damit er fest wird.

Fertig ist dein selbstgemachter Käse!