

## Die zehn Schritte zum Weichkäse

1. Milch auf 33°C erwärmen - wenn Sie Joghurt als Starterkultur verwenden, müssen Sie die Milch auf 45°C erwärmen
2. Zugabe der Starterkultur
3. Dicklegen der Milch mit Lab
4. Schneiden der Dickmilch (Bruchbereitung)
5. Trennen von Bruch und Molke
6. Gewinnung des Bruches
7. Befüllen der Käseformen
8. Austropfen des Weichkäses
9. Bad in der Salzlake
10. Reifung

### ACHTUNG!

Das flüssige Lab und die Labtabletten müssen immer mit kaltem Wasser vermischt/ aufgelöst werden. Ansonsten gehen die Enzyme u. U. kaputt!

### Italienischer Crescenza

4 l Vollmilch  
1 Becher frische, süße Sahne  
1 Becher frischer Naturjoghurt  
25 Tropfen Naturlab oder ¼ in wenig KALTEM! Wasser aufgelöste Labtablette

Milch, Joghurt und Sahne vermischen und auf 45° erwärmen und zugedeckt eine Stunde stehen lassen.

Das Lab mit der 5-fachen Wassermenge vermischen und unter die Warme Milch einrühren. 30-60 min stehen lassen. Danach machen Sie die Schnittprobe. Wenn Sie mit einem Messer einen Schnitt in die dickgelegte Milch machen, und der Schnitt sichtbar bleibt hat die Milch die richtige Konsistenz erreicht. Falls er wieder zerfließt noch ein paar Minuten stehen lassen.

Mit einem langen, breiten Messer oder einer Tortenpalette die dickgelegte Milch in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden und dann um 90° versetzt ebenfalls 2 cm dicke Streifen schneiden. Dabei darauf achten, dass das Messer bis zum Boden des Topfes durchgeht. Dadurch wird der Bruch in lange Stäbchen geschnitten.

Dann den Bruch 10 min stehen lassen, so dass Molke austreten kann.

Ein Sieb mit Käseleinen, das bis dahin im heißen Wasser gelegen hat, auslegen und das Bruch-Molke-Gemisch vorsichtig einschöpfen.

Nun nehmen Sie jeweils zwei nebeneinander liegende Ecken des Tuches, heben es hoch und lassen den Bruch, wie in einer Schaukel, von links nach rechts gleiten. Dabei tritt ein weiterer Teil der Molke aus.

Legen Sie ein ebenfalls heißes Käseleinen in eine Käseform und geben den Bruch dazu. Dabei den Bruch nicht festdrücken. Die Formen können Sie ruhig bis zum Rand füllen, da aus dem Käse, im Laufe der nächsten Stunden, noch viel Molke austritt und somit auch viel an Volumen verliert. Stellen Sie die Formen in eine Schüssel und achten darauf, dass die Form nicht direkt auf dem Boden steht. Nun kann die restliche Molke langsam austreten. Die Schüssel ab und an leeren.

Während der nächsten 24 Stunden lassen Sie die Molke nun abtropfen. Dabei mindestens 2mal den Käse austuchen und wenden, damit die Molke gleichmäßig abläuft.

Nach diesen 24 Stunden nehmen Sie den Käse aus der Form, legen ihn in eine 15%-ige Salzlake (z.B. 150g Salz und 1 Liter Wasser) und lassen ihn dort 90 min baden.

Beachten Sie dabei, dass der Käse rundherum mit Wasser bedeckt ist. Evtl. mit der Käseform beschweren. Den Käse aus dem Salzbad nehmen, in ein leicht ausgedrücktes, salzwassergetränktes Käseleinen einwickeln. Nach zwei bis drei Tagen im Tuch wenden. Nach 5 Tagen ist der Genuss perfekt. Wenn Sie es aber nicht mehr aushalten, können Sie ihn auch schon vorher probieren. Schmeckt auch da schon lecker.

Dieser Käse ist im Kühlschrank 1 Woche haltbar, wenn man ihn vakuumiert, ist er längstens 4 Wochen haltbar.

Guten Appetit und viel Spaß beim Käsen!

### Knoblauch-Weichkäse

4 Liter Vollmilch

150ml Buttermilch

25 Tropfen Naturlab oder ¼ in wenig KALTEM! Wasser aufgelöste Labtablette

3-4 Knoblauchzehen (roher Knoblauch, mit ½ TL Salz zerrieben)

Milch und Buttermilch vermischen und auf 33° erwärmen und zugedeckt eine Stunde stehen lassen.

Das Lab mit der 5-fachen Wassermenge vermischen und unter die warme Milch rühren. Mindestens 30 min stehen lassen. Danach machen Sie die Schnittprobe. Wenn Sie mit einem Messer einen Schnitt in die dickgelegte Milch machen, und der Schnitt sichtbar bleibt hat die Milch die richtige Konsistenz erreicht. Falls er wieder zerfließt noch ein paar Minuten stehen lassen.

Mit einem langen, breiten Messer oder einer Tortenpalette die dickgelegte Milch in 2 cm breite Scheiben schneiden und dann um 90° versetzt ebenfalls 2 cm dicke Streifen schneiden. Dabei darauf achten, dass das Messer bis zum Boden des Topfes durchgeht. Dadurch wird der Bruch in lange Stäbchen geschnitten.

Dann den Bruch 10 min stehen lassen, so dass Molke austreten kann.

Ein Sieb mit Käseleinen, das bis dahin im heißen Wasser gelegen hat, auslegen und das Bruch-Molke-Gemisch vorsichtig einschöpfen. Nun nehmen Sie jeweils zwei nebeneinander liegende Ecken des Tuches, heben es hoch und lassen den Bruch, wie in einer Schaukel, von links nach rechts gleiten. Dabei tritt ein weiterer Teil der Molke aus.

Den zerriebenen Knoblauch mit etwas Milch oder Molke verrühren und vorsichtig unter den Bruch rühren. Keinen BREI rühren!

Legen Sie ein ebenfalls heißes Käseleinen in eine Käseform und geben den Bruch dazu. Dabei den Bruch nicht festdrücken. Die Formen können Sie ruhig bis zum Rand füllen, da aus dem Käse, im Laufe der nächsten Stunden, noch viel Molke austritt und somit auch viel an Volumen verliert. Stellen Sie die Formen in eine Schüssel und achten darauf, dass die Form nicht direkt auf dem Boden steht. Nun kann die restliche Molke langsam austreten. Die Schüssel ab und an leeren.

Während der nächsten 24 Stunden lassen Sie die Molke nun abtropfen. Dabei mindestens 2mal den Käse austuchen und wenden, damit die Molke gleichmäßig abläuft.

Nach diesen 24 Stunden nehmen Sie den Käse aus der Form, legen ihn in eine 15%-ige Salzlake (z.B. 150g Salz und 1 Liter Wasser) und lassen ihn dort 90 min baden. Beachten Sie dabei, dass der Käse rundherum mit Wasser bedeckt ist. Evtl. mit der Käseform beschweren. Den Käse aus dem Salzbad nehmen, in ein leicht ausgedrücktes, salzwassergetränktes Käseleinen einwickeln. Nach zwei bis drei Tagen im Tuch wenden. Nach 5-6 Tagen ist der Genuss perfekt. Wenn Sie es aber nicht mehr aushalten, können Sie ihn auch schon vorher probieren. Schmeckt auch da schon lecker.

Dieser Käse ist im Kühlschrank 1 Woche haltbar, wenn man ihn vakuumiert, ist er längstens 4 Wochen haltbar.

Man kann den Käse nach 4 Tagen Reifezeit in Würfel schneiden und in Öl (Oliven, Distel, Raps, Sonnenblumen...) einlegen dadurch verlängert sich seine Haltbarkeit auf mind. 4 Wochen. Wer Kräuter mag, kann auch getrocknete Kräuter in das Glas geben.

Guten Appetit und viel Spaß beim Käsen!

## **Mozzarella**

4 Liter Vollmilch

6 EL Buttermilch

25 Tropfen Naturlab **oder** ¼ in wenig KALTEM! Wasser aufgelöste Labtablette

Milch und Buttermilch vermischen, auf 35° erwärmen, Lab dazugeben und zugedeckt zwei Stunden stehen lassen.

Jetzt machen Sie die Schnittprobe. Wenn Sie mit einem Messer einen Schnitt in die dickgelegte Milch machen, und dieser sichtbar bleibt, hat die Milch die richtige Konsistenz erreicht. Falls er wieder zerfließt noch ein paar Minuten stehen lassen.

Mit einem langen, breiten Messer oder einer Tortenpalette die dickgelegte Milch in 2 cm breite Scheiben schneiden und dann um 90° versetzt ebenfalls 2 cm dicke Streifen schneiden. Dabei darauf achten, dass das Messer bis zum Boden des Topfes durchgeht. Dadurch wird der Bruch in lange Stäbchen geschnitten.

Dann den Bruch 10 min stehen lassen, so dass Molke austreten kann.

Ein Sieb mit Käseleinen, das bis dahin im heißen Wasser gelegen hat, auslegen und das Bruch-Molke-Gemisch vorsichtig einschöpfen.

Nun nehmen Sie jeweils zwei nebeneinander liegende Ecken des Tuches, heben es hoch und lassen den Bruch, wie in einer Schaukel, von links nach rechts gleiten. Dabei tritt ein weiterer Teil der Molke aus.

Legen Sie ein ebenfalls heißes Käseleinen in eine Käseform und geben den Bruch dazu. Dabei den Bruch nicht festdrücken. Die Formen können Sie ruhig bis zum Rand füllen, da aus dem Käse, im Laufe der nächsten Stunden, noch viel Molke austritt und somit auch viel an Volumen verliert. Stellen Sie die Formen in eine Schüssel und achten darauf, dass die Form nicht direkt auf dem Boden steht. Nun kann die restliche Molke langsam austreten. Die Schüssel ab und an leeren.

Während der nächsten 24 Stunden lassen Sie die Molke nun abtropfen. Dabei mindestens 2mal den Käse auspacken und wenden, damit die Molke gleichmäßig abläuft.

Nach diesen 24 Stunden nehmen Sie den Käse aus der Form und binden ihn fest in ein Käseleinen. Brühen Sie nun den Käse bei 80°C für 45 Minuten. NIEMALS kochen lassen! Der Käse wird dabei ziemlich weich, das ist aber normal!

Nach dem Brühen lassen Sie den Käse abkühlen bis er wieder fest geworden ist und geben ihn dann in ein 15%-iges Salzbad (z.B. 150g Salz und 1 Liter Wasser) und lassen ihn dort 30 min baden.

Beachten Sie dabei, dass der Käse rundherum mit Wasser bedeckt ist. Evtl. mit der Käseform beschweren.

Fertig! Ja genau, Sie können den Mozzarella sofort essen.

Man muss den Käse innerhalb weniger Tage verbrauchen. In leicht gesalzener Molke (1/2 Liter Molke + 1 TL Salz) kann er ein paar Tage aufbewahrt werden.

### Sahnequark und Magerquark

Wenn man Quark aus entrahmter Milch herstellt, ergibt dies Magerquark. Wird Vollmilch verwendet ergibt sich Sahnequark.

Bei der Verwendung von H-Milch müssen 5% Butter- oder Dickmilch (Sauermilch), mit lebenden Kulturen, zugegeben werden. Schließlich ist diese Milch im Gegensatz zu Rohmilch steril.

Bei der Quarkbereitung kann die Milch mit 20°C oder 30°C angesetzt werden. Bei 30°C verläuft der Säuerungs- und Dicklegungsprozess schneller, bei 20°C entwickelt sich hingegen mehr Geschmack und die Haltbarkeit ist etwas länger. Wenn noch etwas Lab dazugeben wird der Quark milder und der Prozess der Dicklegung beschleunigt sich.

### Milder Joghurt-Quark

4 l Vollmilch

2 Naturjoghurt (150g)

25 Tropfen Naturlab oder ¼ in wenig KALTEM! Wasser aufgelöste Labtablette

Milch und Joghurt vermischen, auf 45° erwärmen. Das Lab mit der 5-fachen Wassermenge vermischen und unter die warme Milch einrühren. 2-3 Stunden stehen lassen und dabei warm halten. Danach machen Sie die Schnittprobe. Wenn Sie mit einem Messer einen Schnitt in die dickgelegte Milch machen, und der Schnitt sichtbar bleibt hat die Milch die richtige Konsistenz erreicht. Falls er wieder zerfließt noch ein paar Minuten stehen lassen.

Mit einem langen, breiten Messer oder einer Tortenpalette die dickgelegte Milch in ca. 8 Mal kreuz und quer einschneiden. Dabei darauf achten, dass das Messer bis zum Boden des Topfes durchgeht. 5 min stehen lassen. Dann leicht mit einem Rührlöffel bewegen. 10 Minuten ruhen lassen und dann die Molke vom Bruch trennen.

Ein Sieb mit Käseleinen, das bis dahin im heißen Wasser gelegen hat, auslegen und das Bruch-Molke-Gemisch vorsichtig einschöpfen. Abtropfen lassen bis zur gewünschten Konsistenz.

Wenn der Quark zu trocken geworden ist, kann er mit etwas Molke oder Sahne, wieder cremiger gemacht werden.

### Frischrahmkäse

4 l Vollmilch

500 ml saure Sahne

25 Tropfen Naturlab oder ¼ in wenig KALTEM! Wasser aufgelöste Labtablette

Milch auf 29°C erwärmen. Saure Sahne einrühren. Das Lab mit der 5-fachen Wassermenge vermischen und unter die warme Milch einrühren und über Nacht stehen lassen. Mit einem langen, breiten Messer oder einer Tortenpalette die dickgelegte Milch in ca. 8 Mal kreuz und quer einschneiden. Dabei darauf achten, dass das Messer bis zum Boden des Topfes durchgeht. 30 min stehen lassen und dann die Molke vom Bruch trennen. Bruch auf ein Tuch schöpfen und abtropfen lassen. Die Abtropfdauer hängt von der Milch und vom jeweiligen Geschmack ab und ist schwierig anzugeben. Aber das kriegen Sie schon hin!

### Körniger Frischkäse (Hüttenkäse)

4 l Milch

200 ml Buttermilch

25 Tropfen Naturlab oder ¼ in wenig Wasser aufgelöste Labtablette

etwas Salz

einige EL Saure Sahne

Milch auf 33° C erwärmen, Buttermilch einrühren. Für 3-6 Stunden säuern lassen. Dann wieder auf 33 °C erwärmen, Verdünntes Lab einrühren und zwei Stunden warm stehen lassen. Ca. 8 Mal kreuz und quer einschneiden, dabei darauf achten, dass das Messer bis zum Boden des Topfes durchgeht. Unter Rühren mit einem Rührlöffel auf 50 °C erhitzen. Ein Sieb mit Käseleinen, das bis dahin im heißen Wasser gelegen hat, auslegen und das Bruch-Molke-Gemisch vorsichtig einschöpfen. Abtropfen lassen bis zur gewünschten Konsistenz. Während dem Abkühlen mehrmals mit einem Rührlöffel kräftig durchrühren. So bilden sich keine großen Klumpen. Nach etwa 1 Stunde ist normalerweise genügend Molke abgelaufen. Die körnige Käsemasse wird nun in einer Schüssel mit Saurer Sahne vermischt und mit Salz abgeschmeckt.

Variation (etwas kräftiger im Geschmack):

Mehr Buttermilch zugeben und ca. 1 Stunde länger säuern lassen.

Probieren Sie es aus! Dies ist nur ein Weg wie man leckeren Käse machen kann. Ihren eigenen Weg finden Sie schnell.

Die versch. Quarksorten können Sie z.B. mit Oliven, Paprika, Kräutern... vermischen, um leckere gewürzte Quarkcremes zu bekommen.

**Frei nach dem Motto von backstars.de:**

**Lassen Sie sich nicht alles vorschreiben!**

**Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!**

Viel Erfolg wünscht:

Silvia und Andreas Zöllner vom backstars.de Team.