

KÄSE SELBER MACHEN

Bevor Sie mit der Verarbeitung der Milch beginnen, müssen Sie sich entscheiden welchen Käse Sie herstellen möchten:

- Käse aus Rohmilch oder
- Käse aus pasteurisierter Milch (keine H-Milch aus der Packung verwenden! Frische Milch aus dem Kühlregal bedingt möglich)

Der Zeitaufwand bei Rohmilchkäse ist geringer, jedoch das gesundheitliche Risiko einen Käser herzustellen, der in seiner Keimzahl zu hoch ist und Sie sich evtl. eine Magenverstimmung holen, ist natürlich höher als bei pasteurisierter Milch. Wir bevorzugen Käse aus pasteurisierter Milch. Wenn Sie mit den in unserem Shop angebotenen Käsekulturen arbeiten, werden Sie kaum einen Unterschied zu Rohmilchkäse feststellen.

Nehmen wir an, Sie stellen Käse aus pasteurisierter Milch her. Hier die Vorgehensweise:

Pasteurisierung der Milch

1. Die Rohmilch in einem Topf im Wasserbad bis auf 65°C erhitzen.
2. Danach für 30 Minuten bei dieser Temperatur halten (Anzeige Thermometer beobachten). Wichtig ist, dass die Temperatur nicht mehr als -1/+1°C hat.
3. Nach der Warmhaltezeit, den Topf mit der Milch im kalten Wasserbad unter rühren herunterkühlen. Gekühlt wird bis zu der Temperatur, die Sie benötigen für Frisch-, Weich- oder Schnittkäse zwischen 26°C bis 35°C (siehe Rezept). Bei Joghurt bis 42°C-44°C.
4. Um eine gute Gallerte/Dickete (dickgelegte Milch) zu erhalten, empfehlen wir Ihnen Calciumchlorid hinzuzufügen. Man benötigt 2-4ml Calciumchlorid pro 10 Liter Milch.

Grundrezept Käseherstellung

1. Wenn Sie mit Käse weiterfahren wollen, fügen Sie nun den Säurewecker / Direktstarter hinzu, wie z.B. ALPHA, OMEGA, BETA, DELTA oder KAPPA. Die Dosierung entnehmen Sie der Anleitung im Online-Shop unter der jeweiligen Kultur.



2. Den Säurewecker gut in die Milch einrühren und ungefähr 45 Minuten ruhen lassen, damit sich die Milchsäurebakterien entwickeln können.
3. Danach wird das Lab schonend untergerührt. Auch hier richtet sich die Labmenge nach der Menge der Milch, Art des Käses und der Konzentration des Lab. Die Anleitungen finden Sie im Online-Shop unter der jeweiligen Labsorte. Das Lab immer mit etwas kaltem Wasser mischen (ca. 100 ml Wasser bei kleineren Mengen an Lab).
4. Bitte schonend unterrühren und die Milch durch Gegendrehung zum Stoppen bringen. Die Milch darf sich nicht mehr bewegen, um eine gute Gallerte/Dickete (dickgelegte Milch) zu erhalten.

Die weitere Vorgehensweise entnehmen Sie dem Rezept des herzustellenden Käses.

Hier ein einfaches Käserezept: **Frischkäseherstellung**

Erforderliche Temperatur der Milch 26°-28°C
 Säurewecker/Direktstarter: ALPHA oder OMEGA
 Lab: nach Ihrer Wahl und Konzentration

Den Säurewecker direkt in die warme Milch einrühren und durch Gegendrehung der Milch, diese wieder zum Stillstand bringen.



Den Deckel wieder auf den Topf setzen und den Topf mit einem Handtuch zugedeckt für 30-45 Minuten ruhen lassen.

Nach dieser Zeit fügen Sie das ausgewählte Lab hinzu (Anleitung beachten).

Lab mit Wasser mischen, in die Milch einrühren. Durch Gegendrehung wieder zum Stillstand bringen (die Milch darf sich nicht mehr bewegen). Wieder gut mit Tücher abdecken und an einem warmen Ort nicht unter 20°C, die Milch 16-18 Stunden dick werden lassen.

Am nächsten Tag müsste die Milch dick gelegt sein. Die Molke steht über der **Dickete** (so nennt man die durch Milchsäurebakterien oder Lab dickgelegte Milch).



Bei Frischkäse wird die Dickete nicht geschnitten, sondern direkt mit einer Schöpfkelle in die Käseformen oder in ein Käsetuch geschöpft.

1. Variante: Abfüllen in ein Käsetuch oder große Käseform

Wenn Sie den Frischkäse gerne mit Kräutern, Pfeffer, Knoblauch etc. verfeinern möchten, geben Sie die Dickete in ein mit einem Käsetuch ausgelegtes Sieb oder in eine **sehr große Frischkäseform wie z.B. Art.-Nr 058RDA**.

Setzen Sie unter das Sieb oder die Käseform eine Schüssel zum Auffangen der Molke. Den Frischkäse lassen Sie ca. 5-6 Stunden abtropfen. Gelegentlich können Sie mit einem Löffel die Masse etwas durchmischen, damit die Molke besser ablaufen kann.

Wenn der Frischkäse die gewünschte Konsistenz hat, geben Sie ihn in eine Rührschüssel, salzen und pfeffern den Frischkäse. Nun mit dem Mixer (mit Rühraufsatz) gut durchmischen. Danach erst die Kräuter bzw. wenn gewünscht den Knoblauch dazugeben und noch einmal kurz durchmischen. Stellen Sie den fertigen Frischkäse abgedeckt in den Kühlschrank und lassen Sie ihn einige Stunden durchkühlen. Fertig!



2. Variante: Abfüllen in kleine Frischkäseformen

Stellen Sie hierfür die Frischkäseformen (Art-Nr. **058RAA Frischkäseform klein**) auf ein Edelstahlgitter oder ein kunststoffummanteltes Gitter und darunter eine Schüssel für die Molke. Füllen Sie die Frischkäseförmchen bis zum Rand mit der Dickete. Nach ca. 2-3 Stunden drücken Sie den Rand der Frischkäseform mit den Händen ein wenig zusammen. Nun können Sie den bereits abgetropften Käse gut wenden. Nach dem Wenden wird der Käse bereits zum ersten Mal gesalzen. Geben Sie hierfür auf die gewendete Seite, die schon schön geformt ist, etwas Speisesalz. Nach ca. 4-5 Stunden können Sie den Käse wieder wenden und nochmals salzen. Der Käse sollte ab dem Zeitpunkt des Abfüllens für ca. 20 Stunden in der Käseform bleiben. Bitte beachten Sie, dass die Raumtemperatur nicht absinkt, da der Käse ansonsten verkühlen könnte und die Molke so nicht mehr austreten kann.

Sie können den fertigen Frischkäse auf einen Teller geben und mit einer Frischhaltefolie überziehen und in den Kühlschrank zum durchkühlen stellen.



Weitere Käseerzepte finden Sie in unserem Begleitheft zur Käseherstellung

„Käse selbst herstellen“

zu finden in unserem Online-Shop
Käsebedarf Leidinger



Das Werk / Rezept einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung der Autorin unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

© Copyright by Corinna Leidinger, 2010-2019 www.kaeserebedarf-leidinger.com