



Am Walde 10, 29693 Ahldem, eilter-kaeseschule@gmx.de, tel: 05164/2865, www.eilter-kaeseschule.de

Mein Küchen - Käse – Fahrplan

(ca. 3,5 – 4 Stunden)

Vorkäsen

30 min 5 Liter Milch in einen Topf geben. 200 ml Buttermilch einrühren. 1ml Calciumchlorid auf eine 1 ml-Spritze ziehen, in ein Schnapsglas voll Wasser geben, und den gesamten Inhalt gut mit der Milch verrühren.
Nun die Milch auf dem Herd bei mittlerer Temperatur auf 34 C° erwärmen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und eine halbe Stunde mit Decken drauf stehen lassen.

Einlaben

30 min Mit dem Thermometer die Temperatur prüfen. Gegebenenfalls noch mal auf 34 C° nachwärmen. 1 ml Lab auf die Spritze ziehen, in einem Schnapsglas handwarmen Wasser verdünnen und unter ständigem, gründlichem Rühren in die Milch geben. Danach die Milch sofort mit dem Rühr-Löffel beruhigen, damit die Turbulenzen zum Stillstand kommen. Bei geschlossenem Topf 30 Minuten stehen lassen.
Die Milch danach nicht mehr bewegen oder erschüttern, da sonst das Eiweiß ausflockt.

Schneiden

10 min Mit dem Messer prüfen, ob die Milch ausreichend dick geworden ist. Wenn nicht, noch 5 bis 10 Minuten warten. Danach in ca. 2 cm große Säulen schneiden.
Das Ganze sieht jetzt von oben aus wie ein Gitter.
Jetzt 10 Minuten warten, bis sich in den Schnittstellen die erste Molke absetzt.

Bruchbearbeitung

15 min Mit einer Suppenkelle vorsichtig ca. 1 cm dicke Scheiben waagrecht von den Säulen abheben und diese am Rand des Topfes übereinander schichten. Keine Angst, der Berg wird nicht zu hoch, da die Bruchmasse nachrutscht. Wenn der größte Teil der Masse in Stückchen geschnitten ist, wird vorsichtig gerührt. Es muss darauf geachtet werden, dass die Bruchkörner beim Rühren nicht zu klein werden.

Brennen

10 min Wenn sich alles gut durchrühren lässt, wird der Käsebruch langsam, unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme auf 37 C° nachgewärmt . Das Ganze sollte möglichst 10 Minuten dauern. Danach den Topf unbedingt vom Herd ziehen.

Ausrühren

30 min Damit die Bruchkörner sich noch weiter zusammenziehen und mehr Molke austritt, bleibt alles noch etwa 30 Minuten im Topf, bei geschlossenem Deckel.
Alle 5 – 10 Minuten wird noch einmal gründlich, aber vorsichtig gerührt, damit die Bruchkörner nicht vorzeitig zusammenkleben.

Prüfen und Füllen

5 – 10 min Ob der Bruch nun reif ist für die Formen, muss nun getestet werden:
Dazu wird ein Löffel Käsebruch in die Hand gegeben und leicht zusammengedrückt. Die Masse soll jetzt aneinander haften, sich aber auch wieder auseinander reiben lassen.
Nehmen Sie ein wenig davon in den Mund und kauen Sie leicht darauf herum. Die Körner sollten eine Haut gebildet haben und dem Biss leichten Widerstand entgegensetzen. Gegebenenfalls muss noch 10 Minuten gewartet werden.
Ist alles OK, stellen Sie 4 Käseformen auf eine Ablaufschüssel (4,5 – 5 Liter) oder in die Spüle und füllen Sie diese gleichmäßig. Wer möchte, kann vor dem Füllen noch Kräuter seiner Wahl dazugeben – dann noch einmal gut umrühren.

Wenden

5 min Damit die Molke gut abläuft, muss der Käse jetzt 4 mal gewendet werden, jedes Mal im Abstand der doppelten Zeit des vorherigen Intervalls.

10 min

20 min

40 min

Salzen

5 min Abschließend wird jede Käseseite mit 1/3 Teelöffel Salz bestreut und eingerieben.
Danach kommt der Käse bis zum nächsten Tag bei Raumtemperatur auf einen Teller .
oder in eine Schüssel, damit die restliche Molke ablaufen kann. Zwischendurch besser noch einmal wenden und die Molke abgießen.

So, Euer Küchenkäse ist jetzt verzehrfähig,

und hält ca. eine Woche im Kühlschrank. Wer möchte kann ihn jetzt auch in Öl einlegen.

Lab, Calciumchlorid, Käseformen und Thermometer erhalten Sie bei :

IP Ingredients www.ip-ingredients.de

Käsereiberatung & Servis – F. Jürgensen OHG www.shop-kaesereibedarf.de

Bunte Kuh kaesereibedarf.de

1 ml – Spritzen :

hat jeder Arzt oder Tierarzt. Das sind Pfennigartikel. Wenn Sie ihn nett um ein paar Stück bitten.....

