



So wird jeder zum Käser!



Wie schön ist es, wenn man in der Küche so viel wie nur möglich selber herstellen kann? Meistens wird die Küche dann zu einem kulinarischen Labor in dem es viel zu entdecken und lernen gibt. Wisst ihr zum Beispiel, dass man Frischkäse ganz einfach selber zubereiten kann? Das Beste daran: ihr benötigt dazu lediglich ein paar Zutaten aus der Molkerei und etwas Geduld. Denn ein guter Käse braucht Zeit – egal ob ein gereifter mit Rinde oder ein weicher Frischkäse. Und an Letzteren machen wir uns nun.

Crème Fraîche – oder auf deutsch: Frischrahm. Ein Tupfer verfeinert Suppen, macht den Kartoffelstock schön geschmeidig passt aber auch zu feinen Apfelschnitzchen.

Die Zubereitung ist einfach: 5dl Vollrahm mit 2 EL Nature-Buttermilch vermischen und in ein grosses Vorratsglas geben. Mama oder Papa bringen derweil in einer breiten Pfanne genau soviel Wasser zum simmern, dass das Vorratsglas mindestens bis zur Hälfte ins Wasser getaucht werden kann. Zusammen könnt ihr das Glas dann solange ins simmernde Wasser stellen, bis der Rahm handwarm ist. Vorratsglas vorsichtig aus der Pfanne heben, gut mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort (zB auf dem Tumbler, in der Nähe einer Heizung) mindestens 24 Stunden stehen lassen. Ihr könnt dabei schön beobachten, wie die Masse immer dicker und cremiger wird. Vor dem Servieren einmal durchrühren und schon könnt ihr den cremigen Frischkäse der Familie servieren.

Bleibt davon etwas übrig? Wenn man Crème Fraîche in einem Kaffeefilter über Nacht abtropfen lässt, hat man am Morgen einen feinen Doppelrahmfrischkäse! Ihr habt richtig gehört: der superrahmige Cream



Cheese lässt sich so einfach selber herstellen.

Wem schmeckt Ricotta? Ein italienischer Frischkäse aus Vollmilch mit dem man Ravioli füllen aber auch eine knusprige Brotscheibe bestreichen kann. Ein Tupfer Honig und ein paar Nüsse dazu und ein feiner Zvieri ist parat. Für den selbergemachten Ricotta brauchen wir Vollmilch, denn wir benötigen das gute Fett in der Milch, damit der Ricotta eine Struktur entwickeln kann. Nature Buttermilch (Achtung! Keine Saure Buttermilch) brauchen wir ebenfalls – die Säure hilft uns, dass sich die Milch trennt und bei der Hitze verdickt. Für die Zubereitung ein Abtropfsieb mit einem Muselinetuch auskleiden. Das ist ein ganz feinporiger Stoff, bei dem das Wasser abfließen kann. Los geht es also: In einer grossen Pfanne 2 Liter Vollmilch und 0.5 Liter Nature Buttermilch ganz langsam aufkochen. Mit einem Teigspachtel dürft ihr die Milch vorsichtig rühren, damit sie nicht am Pfannenboden anhockt. Wie die Milch wärmer wird, schwimmen nach und nach die feinen Ricotta Wölkchen auf der Milch auf. Pfanne vom Herd nehmen und den Ricotta mit einer Schöpfkelle aus der Pfanne heben und in das vorbereitete Abtropfsieb geben. Dann alles für ca. 4 Stunden vorsichtig abtropfen lassen, notfalls die überschüssige Flüssigkeit vorsichtig auswringen. Fertig ist der frisch zubereitete Ricotta der ein wunderbares Milcharoma hat.

Darf's noch ein ganz einfaches Rezept sein? Joghurtkäse! Dazu einfach 500g griechischer Vollfettjoghurt in ein grosses Muselinetuch geben, zu einem Bündel formen und mit einer Schnur oben zu binden. Über dem Spühlbecken abtropfen lassen und zum Schluss die Flüssigkeit gut auswringen, ihr bekommt damit automatisch die runde Käseform. Fertig ist ein Käse der gut zu einem Salat passt. Dazu einfach noch eine Hand voller frisch geschnittener Kräuter über den Käse regnen lassen. Habe ich zu viel versprochen? So einfach wird jeder zum Käser!