MARLENE KELNREITER

# KÄSEGLÜCK



KÄSE SELBER MACHEN. 40 easy cheesy Rezepte für zuhause: Joghurt, Ayran, Frischkäse, Burrata, Paneer, Mozzarella und ganz viel Weich-, Schnitt- und Hartkäse

Löwenzahn

### Alles Käse, oder was?

### DAS INHALTSVERZEICHNIS

### **ALMGESCHICHTEN: DAS PORZELLANVIEH**

Nicht Fisch und nicht Fleisch Begreif das doch endlich Warum eigentlich Alm, Almmilch und Almkäse? Mach bloß keinen Käse beim Käse machen

Das Almleben ist kein Butterbrot Wie in Käfige eingesperrte Vögel

Das 1. Mal

Sinn und Sinnlichkeit

### NICHT AUF DER ALM, SONDERN ZUHAUSE KÄSEN

Kleines Plädoyer fürs Käse selber machen

### \* Wie der Käse auf die Welt kam

Die Grundausstattung für angehende Käser\*innen

- Der Topf
- Der Herd
- Das Thermometer
- Das Bruchmesser
- Der Schneebesen
- Der Kochlöffel
- Der Schöpflöffel
- Die Käseform
- Die K\u00e4sepresse
- Das Käsetuch
- · Das Sieb
- Die Küchenwaage
- Das Abtropfgestell
- · Die Hände
- · Die Reifekammer
- · Sauber macht lustig

### \* Sauberes Käsen und Psychohygiene

### EASY CHEESY KÄSE MACHEN: DIE ZUTATEN

### Die Milch

- · Kleiner Lobgesang auf die Milch
- · Kleiner Tauchgang durch die Milch
- Go, get milk! Rohmilch, pasteurisierte und sonstige Milch
- Kuhmilch
- Ziegenmilch
- Schafmilch
- Sonstige Milch
- Pflanzen-Drinks
- Käse vegan: Von Vrischkäse, Matschepatsche und Fermentationswundern
- Zutaten f
  ür die Milchverarbeitung
- Säurewecker: Die Basis des Käses
- · Lab: Die Macht der Enzyme
- Von der Milch zum Käse: Die Fermentation
- Salz: Schmeckt, reguliert, verschließt
- Kräuter und Gewürze: Eine köstliche Einmischung
- Wasser
- Calciumchlorid
- Lysozym
- Lakenzusätze

### DICKLEGEN, SCHNEIDEN, AUSRÜHREN: SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG ZUR KÄSE-EKSTASE

#### 1. Wärmen

- Beigabe Calciumchlorid
- Beigabe Lsyozm
- 2. Säuern
- 3. Einlaben
- 4. Festigkeitsprobe
- 5. Schneiden
- 6. Ausrühren
- Nachwärmen
- Bruchwaschen

### 7. Abfüllen

- Würzen
- 8. Pressen und Abtropfen
- 9. Wenden
- 10. Salzen
- Den K\u00e4se baden
- · Den Käse einreiben
- 11. Trocknen
- 12. Reifen
- \* Käse lagern und genießen: Tipps zu Verortung, Verpackung und Verspeisung

### MILDE ZIEGE, WILDE KUH, SANFTE MUH: DIE REZEPTE

Zum Geleit: Hinweise für angehende Milch-

Alchemist\*innen

### Milchprodukte

- Dickmilch
- Kefir
- Joghurt
  - Griechischer Joghurt
  - Labneh
  - Ayran
- Sauerrahm (saure Sahne) / Crème fraîche
- Mascarpone
- Skyr
- Butter
- Süßrahmbutter
- Sauerrahmbutter
- Buttermilch
- Butterschmalz

### Frischkäse

- Topfen (Quark)
  - Sauermilchtopfen
  - Süßmilchtopfen
- Frischkäse schnell
- Frischkäse langsam
- Doppelrahm-Frischkäse
- Hüttenkäse
  - Hüttenkäse schnell
  - Hüttenkäse langsam

- Mozzarella
  - Mozzarella schnell
  - Mozzarella langsam
- Stracciatella
- Burrata
- Feta

#### Sauermilchkäse

- Harzer Korbkäse
- Kochkäse

### Schmelzkäse

### Grillkäse

- Halloumi
- Paneer

### Ziegenkäse

- · Ziegen-Frischkäse schnell
- · Ziegen-Frischkäse langsam
- Ziegen-Weichkäse

### Weichkäse

- Weißschimmelkäse
- Blauschimmelkäse
- Rotschmierekäse

### Schnittkäse

- Tilsiter
- Edamer
- Gouda

### Hartkäse

- Bergkäse
- CheddarEmmentaler

### Molkekäse

- Ricotta
- Sig

### ANHANG: MACH DEIN KÄSEWISSEN HALTBAR

Käse-ABC für Stammtischgespräche: Glossar

Käse-Troubleshooting: Erste Hilfe

Von Almwirtschaft bis Ziegenmilch: Register

Weiterführende Literatur

Bezugsquellen

Internetadressen



## NICHT AUF DER ALM, SONDERN ZUHAUSE KÄSEN

Kleines Plädoyer fürs Käse selber machen

Brot backen, Kräuter am Fensterbrett hochziehen, Früchte einkochen oder Pilze im Keller züchten: Immer mehr Menschen finden Freude daran, Lebensmittel für den alltäglichen Gebrauch wieder selbst herzustellen. Nur mit dem Käse ist das irgendwie so eine Sache. Steht man vor dem Supermarktregal oder Marktstand, bekommt man eine schier endlose Auswahl an Käsesorten präsentiert: mild, würzig, hart, weich, cremig, weiß, gelb, ... – wie aus einem (!) Ausgangsstoff nur eine derartige Produktvielfalt entstehen kann, scheint auf den ersten Blick recht unverständlich zu sein. Man kann also durchaus zu dem Schluss kommen, dass es sich bei der Käseherstellung um einen magischen bis geheimwissenschaftlichen, jedenfalls wahnsinnig kom-

plexen Prozess handeln muss. Und man diesen wohl besser jenen Expert\*innen überlässt, die mit blauen Plastikmützen am Kopf und OP-artigen Schuhüberzügen in Laboren hinter verschlossenen Molkereitüren vor sich hin werkeln.

Doch eigentlich fällt die Sache mit der Milchverarbeitung in die gleiche Kategorie wie das Ansetzen eines Sauerteigs. Und noch vor wenigen Generationen war es gar nicht so un- üblich, Joghurt oder Käse selbst in der eigenen Küche herzustellen. Es gibt viele gute Gründe, das auch heute zu tun, und dieses über die Jahre verloren gegangene Handwerk wieder in unser Zuhause zu integrieren:

- \* Dinge des täglichen Bedarfs handwerklich selbst herstellen zu können, bringt nicht nur ein Stückchen Unabhängigkeit mit sich, sondern ist auch einfach eine sehr beglückende und befriedigende Angelegenheit.
- \* Das Prinzip der Milchverarbeitung sind Haltbarmachung und Veredelung, die dahinterliegenden Methoden und mannigfaltigen Ergebnisse sind quasi endlos: Langeweile ist hier ausgeschlossen.
- \* Natürlich hergestellte Lebensmittel halten im Vergleich zu solchen aus industrieller Produktion nicht nur viel spannendere Erlebnisse für den Gaumen bereit, sondern auch viel ursprünglichere und damit gesündere Nährstoffe für den Köper.
- \* Was genau im Essen drin ist und woher es wirklich kommt, weiß man eigentlich nur dann, wenn man von der Rohstoffbeschaffung bis zur Fertigstellung selbst alle Fäden in der Hand hält.
- \* Käse lässt einen nicht nur mit der weltweiten Kulturgeschichte in Verbindung treten, sondern auch mit der bäuerlichen Kultur vor der eigenen Haustür.
- Durch diese direkte Auseinandersetzung entsteht ein besseres Verständnis für die dahinterliegenden Wertschöpfungsprozessen. Und nur ein entsprechendes Bewusstsein auf gesellschaftlicher Ebene kann Ausgangspunkt für die Entwicklung einer tier- und umweltfreundlicheren Milch- und Landwirtschaft sein.

Die Lebensmittelherstellung bietet neben freudvollem Tun, Gaumenspiel und Sättigungsgefühl eben immer auch Gelegenheit, in die damit verbundenen wirtschaftlichen, gesellschaftlichen, politischen und sozialen Dimensionen einzutauchen. Aber, darum soll es hier nun ja nicht gehen: Wir beginnen stattdessen, in deine Schubladen einzutauchen, um sie nach dem passenden Werkzeug für den praktischen Teil zu durchstöbern.



### DIE GRUNDAUSSTATTUNG FÜR ANGEHENDE KÄSER\*INNEN

Um selbst Käse herzustellen, brauchst du weder dicke Kataloge von Molkereibedarfshandlungen zu wälzen noch spezielle Werkzeuge mit komplexen Namen zu kaufen. Denn die Küchenutensilien, die du bereits zuhause hat, genügen für die ersten Käserei-Versuche vollkommen: Du brauchst also keine Investitionen in die Ausstattung zu stecken, sondern kannst mit dem arbeiten, was bereits da ist. Dabei musst du zwar vielleicht – wie auf einer Alm – notgedrungen immer mal wieder improvisieren, aber ich darf versichern: Irgendeine passende Lösung gibt es immer.

Sollte die Herstellung von Milchprodukten später zum regelmäßigen Bestandteil deines Küchenalltags werden,

empfiehlt sich je nachdem der Kauf des einen oder anderen Werkzeugs: Denn mit einer gut ausgestatteten Käseküche geht die Arbeit einfach schöner von der Hand und macht mehr Spaß als das ewige (Im)Provisorium.

Jetzt aber, wo du ganz einfach mal unverbindlich herausfindest, wie das Käsen funktioniert und ob es dir überhaupt Freude macht (und am Ende auch ganz wichtig: ob es dir schmeckt!), solltest du eigentlich schon alles zuhause haben – also, Manege frei, Schränke auf!

### DICKLEGEN, SCHNEIDEN, AUSRÜHREN: SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG ZUR KÄSE-EKSTASE

Jetzt aber genug der Daten und Fakten: Lass uns die Ärmel hochkrempeln, den Schneebesen schwingen und loslegen! Das Grundmuster des Käsens ist im Prinzip immer das gleiche, und mit ein wenig Übung leicht zu erlernen – besonders mit der folgenden Schritt-für-Schritt-Anleitung. Je nach Käsesorte kommt es in Temperatur, Zeit und Technik zu kleineren Abweichungen – derartige Variationen findest du dann bei den einzelnen Rezepten genau angeführt. Aber im Großen und Ganzen führen dich die folgenden Schritte ins Käseglück.



### 2. SÄUERN

Ist die Milch auf 29–34 °C erwärmt, mischst du den Säurewecker unter. Natürliche Säurewecker wie Buttermilch oder Kefir können einfach eingerührt werden. Gefriergetrocknete Kulturen streust du erst auf die Oberfläche und lässt sie darauf 1 Minute lang rehydrieren, bevor du sie unterrührst. Auch Spezialkulturen wie Weiß- oder Blauschimmelkulturen werden jetzt zur Milch dazugegeben.

Einmal mit dem Säurewecker und etwaigen Schimmelsporen versetzt, lässt du die Milch ungefähr 1 Stunde lang abgedeckt "bebrüten" oder auch "vorreifen", damit sich die erwünschte Milchflora gut ausbilden kann.

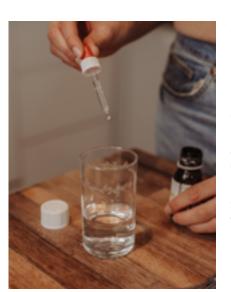


### 1. WÄRMEN

Zu Beginn bringen wird die Milch langsam auf "Betriebstemperatur": Denn nur bei entsprechender Temperatur können sich die Milchsäurebakterien vermehren und richtig schön aktiv sein. Die Zieltemperatur liegt dabei zwischen 29 und 34 °C.

Wichtig ist dabei, die Milch langsam zu erwärmen und immer wieder umzurühren. Somit wird die Wärme verteilt und das Milcheiweiß kann nicht am Topf ansetzen. Der Topfboden selbst sollte nie mehr als 70 °C haben – ansonsten wird es der Milch zu heiß, das Milchkalzium verändert sich und die Milch lässt sich nicht mehr so gut dicklegen.

Solltest du es mit einem schwer regulierbaren Herd zu tun haben, erwärmst du die Milch am besten im Wasserbad – damit kannst du die Milch bei den folgenden Schritten auch gleich gut auf Temperatur halten.



### 3. EINLABEN

wieder ab.

Nun wird die Milch mithilfe von Lab "still-" oder auch "dickgelegt". Dazu überprüfst du zuerst, ob die Milch während des Säuerns auch nicht zu stark abgekühlt ist. Idealerweise hat sie zum Einlaben um die 32°C, gegebenenfalls wärmst du sie nochmal kurz etwas nach.

Auf den Verpackungen findet sich oftmals ein Mengenverhältnis von 1:15.000. Das bedeutet, dass 15 Milliliter Lab auf 100 Liter Milch kommen. Bei 5 Litern Milch im Topf brauchst du also 1 Milliliter Lab – das sind ca. 20 Tropfen. Aber keine Sorge, du musst jetzt nicht immer rechnen, die Menge ist bei den einzelnen Rezepten angeführt. Egal ob in flüssiger, Tabletten- oder Pulverform: Zuerst wird das Lab in ca. 5–10-facher Menge kaltem Wasser verdünnt, damit es sich gleichmäßig in der Milch verteilt. Dabei brauchst du keine Sorge zu haben, zu viel Wasser zu verwenden und den Käse damit zu verwässern – das Wasser geht während des Ausrührens mit der Molke

Rühre dann das verdünnte Lab gründlich unter die Milch und stelle sie ruhig. Sie braucht zum Gerinnen nun ca. 40–60 Minuten lang Wärme und Ruhe, sprich: der Topf wird nicht mehr bewegt und am besten mit einem Handtuch abgedeckt und warmgehalten.



### 4. FESTIGKEITSPROBE

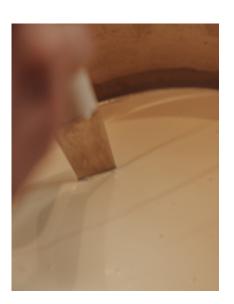
Nach ca. 40–60 Minuten sollte die Milch dickgelegt sein. Man spricht jetzt auch von "Gallerte" oder "Dickete". Um herauszufinden, ob das bereits der Fall ist, fahre mit einem Messer vorsichtig zwischen den Topfrand und die Milch: So siehst du gleich, ob die Milch bereits geronnen oder noch flüssig ist. Wenn sie noch flüssig ist, lasse sie einfach abgedeckt stehen und wiederhole die Probe in einigen Minuten.

Ist die Milch bereits dickgelegt, gilt es festzustellen, ob der passende Festigkeitsgrad für den nächsten Schritt bereits erreicht wurde. Dafür gibt es zwei Möglichkeiten:

Messerprobe: Schneide mit einem Messer einen Schnitt in die Mitte des Topfes. Bleibt die Schnittstelle bestehen und verläuft nicht gleich wieder, ist die Dickete fest genug für den nächsten Schritt.

**Fingerprobe:** Tauche einen (gewaschenen!) Finger ein wenig unterhalb die Dickete, und ziehe ihn langsam wieder heraus. Bricht die Masse dabei mit einem sauberen Schnitt entzwei, ist sie fest genug ist für den nächsten Schritt.

Sollte der Messerschnitt gleich wieder verlaufen oder die Gallerte zu glibberig vom Finger rutschen, lässt du die Milch einfach noch ein wenig stehen, bis die Probe positiv ausfällt.



### 5. SCHNEIDEN

Jetzt wird die Dickete in drei Durchgängen zum sogenannten "Käsebruch" geschnitten. Halte dazu das Bruchmesser senkrecht und ziehe erst längs und dann nochmal quer ein Gittermuster durch die Dickete. Und um nun nicht nur lauter Türmchen geschnitten zu haben, schneide noch ein drittes Mal schräg durch die Dickete, um Würfel zu bekommen.

Je nach Käsesorte ist dabei eine gewisse Würfelgröße gefragt. In der Käsereisprache hat es sich etabliert, die entsprechende Größe des Bruchkorns mit Samen, Nüssen und Getreide zu vergleichen. Genauere Angaben dazu findest du beim jeweiligen Rezept.

Generell ist es wichtig, nicht zu rasch zu schneiden: Der Käsebruch ist anfangs noch weich und sensibel. Bei zu forscher Behandlung bröckeln kleine Partikel ab, was einen Ausbeuteverlust zur Folge hat.

Nach dem Schneiden lässt du den Bruch vor dem nächsten Schritt noch für 2–5 Minuten ruhen, damit sich die Schnittkörner etwas verfestigen können.



### 6. AUSRÜHREN

Nun beginnt der sogenannte Vorgang des Ausrührens. Dabei wird der Käsebruch in der Molke über längere Zeit und bei gewissen Temperaturen mit einem Kochlöffel umgerührt. Dadurch zieht sich das Korn zusammen, verfestigt sich und gibt mehr und mehr Molke ab. Anfangs ist das Bruchkorn allerdings noch sehr weich, weswegen man zu Beginn vorsichtig umrührt, um es nicht zu beschädigen.

Je nach Rezept dauert dieser Vorgang bis zu 1 Stunde, hier ist also ein wenig Durchhaltevermögen gefragt. Wobei du nicht stundenlang permanent umrühren musst, sondern einfach alle 2–4 Minuten: Wichtig ist, dass die Bruchkörner in der Zwischenzeit nicht zusammenklumpen.

Das Bruchkorn ist dann lange genug ausgerührt und für den nächsten Schritt "trocken" genug, wenn es die Konsistenz von gekochten Eiern hat – mit einer straffen Außenhaut, die dem Fingerdruck von außen standhält, aber innen noch weich ist.



### 7. ABFÜLLEN

Ist der Bruch entsprechend der jeweiligen Zeit- und Temperaturangaben lange genug ausgerührt, kannst du die Bruchmasse abfüllen: entweder in eine Käseform oder in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb.

Hebe dazu den Bruch mit einer Schöpfkelle aus der Molke und verfrachte ihn in seine Form. Warum man einzeln schöpft anstelle einfach alles abzugießen? Weil der Bruch immer noch sensibel ist und beim Schütten der kompletten Masse die einzelnen Körner aufgrund des Gewichts Schaden nehmen könnten.

Wenn die Form bereits voll ist, warte einfach ein wenig ab, bis Molke abgelaufen und der Bruch nachgesunken ist, um wieder obenauf zu schöpfen. Fang ablaufende Molke auf – sie ist ein hochwertiger Rohstoff, der noch vielfältig weiterverarbeitet werden kann.



### 8. PRESSEN + ABTROPFEN

Liegt der Käse nun friedlich in seinen Formen, wird er je nach Rezept noch gepresst. Bei Frisch- und Weichkäse genügt das Eigengewicht, aber Schnitt- oder Hartkäse muss gepresst werden. Dadurch wächst die Käsemasse gut zusammen und die weitere Entmolkung wird unterstützt.

Während es professionelle Käsepressen oder Deckel mit integriertem Gewicht gibt, improvisiere ich bei diesem Schritt zuhause wild herum. Meistens endet es damit, dass ich irgendein Gefäß finde, das in die Bruchform passt und das ich dann mit Molke oder Wasser befülle, oder mit sonstigen Gewichten belege.

Wichtig ist, dass der Käse in den Formen jetzt nur langsam abkühlt und warmgehalten wird. Denn wenn der Käse mal ausgekühlt ist, ist das Pressen nicht mehr wirkungsvoll. Außerdem kann die Säuerung nur bei langsamer Temperaturentwicklung stattfinden. Lasse die Formen deswegen bei Raumtemperatur stehen und decke sie mit einem Tuch oder einer aufgeschnittenen Plastiktüte ab.

Damit der Käse keine nassen Füße bekommt und in der eigenen Molke sitzt, stelle ihn auf ein Abtropfgestell – zum Beispiel auf ein Gitter mit einer Auffangform darunter, oder einfach auf eine umgedrehte Tasse.



### 9. WENDEN

Während des Pressens wird der Käse regelmäßig gewendet. Dadurch kann die Molke gleichmäßig aus der Käsemasse abfließen und sich die Rinde auf der Ober- als auch Unterseite gut schließen.

Nach ca. 15–30 Minuten ist die Käsemasse soweit zusammengewachsen, dass du sie zum ersten Mal wenden kannst. Dafür stürzt du den Käse aus der Form – je nach Größe entweder direkt in die Hand oder auf die Arbeitsfläche –, um ihn dann rasch wieder in die Form zurückzugeben: allerdings diesmal mit der Seite nach unten, die vorhin oben war. Diesen Wendevorgang wiederholst du in den folgenden Stunden gelegentlich und insgesamt etwa 3–5-mal.



### 10. SALZEN

Durch die Behandlung mit Salz wird dem Käse Feuchtigkeit entzogen, die Rinde verfestigt sich und im Käseinneren werden Geschmack, Säuerung und Keimentwicklung reguliert. Zum Salzen gibt es zwei Methoden: den Käse baden oder einreiben.



### 11. TROCKNEN

Den gesalzenen Käse lässt du nun zur Lufttrocknung bis zu 24 Stunden bei Raumtemperatur am Abtropfgitter liegen. Zur Halbzeit drehst du den Käse nochmal um, damit alle Seiten gleichmäßig trocknen können.

Wenn die Oberfläche an allen Seiten trocken ist, kannst du den Frischkäse entweder gleich essen oder einkühlen. Weich-, Schnitt- oder Hartkäse kommt in die Reifekammer.



### 12. REIFEN

Zur Rindenbildung, Geschmacks- und Konsistenzentwicklung muss der Käse jetzt reifen.

Von Tag 1–10 wird der Käse täglich gewendet und an der Oberseite und an den Rändern mit dem sogenannten "Schmierwasser" eingerieben. Um dieses anzusetzen versetzt du Wasser mit ca. 10 % Salz. Für eine interessante Bakterienkultur kannst du auch noch einen Schuss Molke zufügen. Wenn du Lust hast, kannst du auch mit weiteren Lakenzusätzen experimentieren. Bier, Wein, Apfelsaft oder Most etwa tragen mit ihren Bakterien und Enzyme zu einer interessanten Farb- und Geschmacksbildung bei. Auch hier gilt wieder: Du kannst eigentlich nichts falsch machen.

Ab dem 10. Tag sollte bereits eine Rinde erkennbar sein. Ab diesem Zeitpunkt genügt es, den Käse nur noch alle 2–3 Tage umzudrehen und zu schmieren.

Bei Weiß- und Blauschimmelkäse ist der Vorgang ein etwas anderer – wie du dabei vorgehst und auch, wie das Wachstum spezifischer Rinden erzeugt werden kann, findest du dann bei den jeweiligen Käsesorten.



### **ZUTATEN**

für ca. 150–200 g / 4–5 mittelgroße Mozzarella-Bällchen:

- \* 30 ml frisch gepresster Zitronensaft
- \* 1 l Milch (roh oder pasteurisiert, aber nicht homogenisiert)
- \* 4 Tropfen Lab
- \* Heißes und kaltes Wasser in Schüsseln

### **MOZZARELLA**

Los geht's! Wagen wir uns nun an den weltweit vielleicht beliebtesten, italienischen Frischkäse, der eigentlich gleich auch noch einer zweiten Käse-Kategorie angehört: den sogenannten "Pasta-Filata"-Käsen. Das bedeutet so viel wie "gesponnener Teig" und bezieht sich auf die Herstellungsart, bei der der Käsebruch in lange Fäden gezogen wird. Das macht nicht nur sehr viel wundersamen Spaß, sondern verleiht dem Käse auch seine faserige Struktur.

Ganz ursprünglich stellte man den Mozzarella mit Büffelmilch her, was zu einem aromatischeren und geschmeidigeren Ergebnis führt als mit anderen Milchsorten. Aber sei unbesorgt: Auch wenn Büffelmilch bei uns nicht so einfach erhältlich ist, der Spaß um das Spinnen des Käseteiges ist genauso gut mit Kuhmilch möglich. Da der selbstgemachte Mozzarella zugleich wohl auch einer der frischesten deines Lebens sein wird, sind Gaumenfreuden garantiert.

### MOZARELLA SCHNELL

Echte italienische Käsemeister\*innen würden ob des nun folgenden Prozederes vermutlich tief seufzen und dramatisch die Augen verdrehen. Aber diese unchristliche Herangehensweise ermöglicht uns Mitteleuropäer\*innen zumindest auch, zu unserem halbwegs raschen und gelingenden Mozzarella-Dehnspaß zu kommen.

Durch direkte Säuerung mittels Zitronensaft erreichst du rasch den notwendigen Säuregrad, um den Käseteig nach dem Einlegen in heißes Wasser auseinanderziehen und falten zu können – so erhält der Mozzarella seine Struktur. Allerdings entsteht durch diese Art der Säuerung auch ein mineralisches Ungleichgewicht im Käse, weswegen er nicht lange aufbewahrt werden kann, sondern am besten schnell gegessen wird – aber das soll nun die geringere Herausforderung sein.

### **ZUBEREITUNGSZEIT**

1–2 Stunden

### Säuern und Wärmen:

Den Zitronensaft mindestens in der vierfachen Menge kaltem Wasser verrühren und zügig in die noch kalte Milch einrühren. Das Gemisch langsam auf ca. 34 °C erwärmen. Dann 4 Tropfen Lab in etwas Wasser verrühren und in die warme Milch einrühren. Aufgrund der hohen Säuerung wird die Milch innerhalb von 15–20 Minuten dickgelegt sein.

### Schneiden:

Nach positiver Festigkeitsprobe den Bruch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. 3 Minuten zur Verfestigung der Bruchstücke warten. In den nächsten 15 Minuten den Bruch immer mal wieder vorsichtig umrühren, dabei die Temperatur auf ca. 34  $^{\circ}$ C halten.

### Abschöpfen:

Den Bruch in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb schöpfen und ca. 30–60 Minuten lang abtropfen lassen – so lange, bis die Masse kompakt zusammengewachsen und ausreichend abgetropft ist. Zwischendrin einmal umdrehen. Zum Ende hin kannst du schon mal einen Topf mit 70–80 °C heißem Wasser bereitstellen und eine weitere Schüssel mit kaltem Wasser füllen.

### Verarbeiten:

Du kannst einen Dehntest machen, indem du ein kleines Stück der Käsemasse abschneidest und für 2 Minuten in das heiße Wasser einlegst. Wenn sich dieses dehnen und auseinanderziehen lässt, weiter zum nächsten Schritt. Wenn nicht, die Masse noch etwas ruhen lassen und etwas später mit frisch erhitztem Wasser wiederholen.

### Spinnen:

Von der Käsebruchmasse Scheiben abschneiden und diese für 5 Minuten in das heiße Wasser einlegen (notfalls immer wieder heiß nachgießen: je wärmer, desto besser). Dann mit einem Kochlöffel oder einer Schöpfkelle herausziehen, und anschließend den Käsebruch kneten und dehnen.

Solltest du das Gefühl haben, dass dir die Masse zerbröckelt und davonschwimmt, drücke sie einfach wieder fest zusammen, lege sie ins heiße Wasser ein, warte 1–2 Minuten, und wiederhole diesen Vorgang so lange, bis die Masse geschmeidig wird und du sie auseinanderziehen kannst.

Wiederhole das Auseinanderziehen und Zusammenfalten einige Male. Um die Masse zwischendurch wieder knetbarer zu machen, einfach wieder für 1 Minute im heißen Wasser liegen lassen, und dann abermals dehnen, falten, drücken, dehnen, falten – so lange, bis der Teig ganz weich und seidig ist.

Zum Schluss den Teig zu einem Rechteck ausziehen, zu einer Kugel zusammenrollen und das Ende fest zusammendrücken. Zum Verfestigen für 10–30 Minuten in kaltes Wasser einlegen. Dann den Mozzarella am besten frisch genießen, oder noch 1–2 Tage in einer Salzlake im Kühlschrank lagern.

Sollte es nicht gleich klappen, versuche es mit einer anderen Milch oder verwende etwas mehr Zitronensaft.

### DURCH ALMWIESEN STREIFEN, IN MOLKE EINTAUCHEN, KÄSE SELBER MACHEN

Käse und Milchprodukte selbst herstellen? Easy cheesy. Dafür brauchst du keinen Sommer auf der Alm zu verbringen, und auch das Melken kannst du anderen überlassen. Denn die meisten Zutaten für die Käse-Ekstase lagern bereits in deiner Küche. Mit den einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitungen in diesem Buch kannst du Käse ganz leicht zu Hause herstellen. Marlene Kelnreiter zeigt dir, wie man den Kochlöffel richtig schwingt, wie du einen alten Joghurtbecher zur Käseform machst und was es sonst so beim Rühren, Fermentieren und Reifen zu beachten gibt. Ganz egal, welches Käseherz in dir schlummert – in über 40 Rezepten finden alle angehenden Milch-Fermentistas ihr Käseglück.

Die Hardcover-Buchhandelsausgabe kannst du schon jetzt unter der ISBN 978-3-7066-2978-2 vorbestellen.

Fotos: alle © Löwenzahn Verlag / Lia Eliàs | Gestaltung: Marie Oniemba