



ULTIMATE KIT

- ANLEITUNG FÜR IHR SET
- ALLGEMEINE TIPPS ZUR KÄSEHERSTELLUNG
- ANLEITUNG UND REZEPTE

Mozzarella

Ricotta

Mascarpone

Käse nach zypriotischer Art

Käse nach griechischer Art

Scottish Crowdie

Labneh

Ziegenkäse

Queso Blanco

Panir



THE BIG CHEESE MAKING KIT



Einfacher, schneller und frischer Käse aus eigener Herstellung





Hallo!

Herzlich willkommen in der wunderbaren Welt der Käseherstellung!

Das Big Cheese Making Kit entstand durch meine Liebe zum Käse und die Neugier darauf, ob ich ihn auch einfach selbst zubereiten könnte.

Ich entdeckte, dass die Herstellung von Käse zu Hause möglich ist – ganz ohne professionelle Geräte oder Jahrzehnte, in denen der Käse unter Ihrer Treppe reifen müsste.

Ich habe mich für die Käseherstellung begeistert und möchte diese Begeisterung auch an andere Menschen weitergeben. Ich habe mich immer über die positiven Reaktionen derer gefreut, die bei mir zum Mittagessen vorbeischaute und meinen frisch

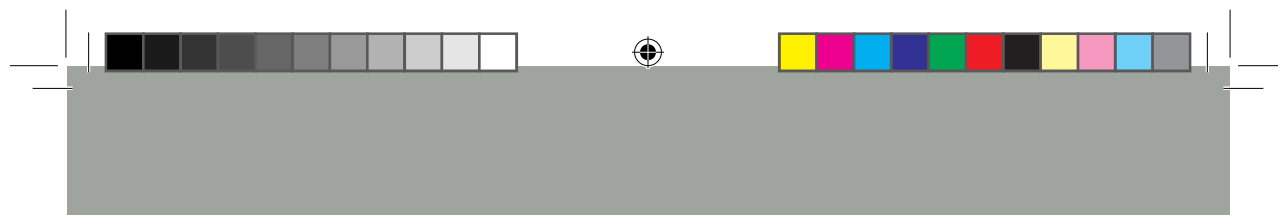
zubereiteten Käse genießen konnten. Sie konnten nicht glauben, dass ich das selbst gemacht hatte! Auch sie wollten es einmal probieren.

Nach vielen (nicht immer geglückten) Versuchen, unzähligen Fokusgruppen, Hunderten Litern Milch und unzähligen Rezeptanpassungen...wurde das Big Cheese Set zur Käseherstellung geboren.

Ich hoffe, dass auch Sie die Käseherstellung genießen werden und dass sie Ihnen viel käsige Freude bereiten wird!

Ailsa

P.S Die Königin mochte die Sets so sehr, dass mir ein MBE-Ritterorden für Dienstleistungen für die Lebensmittelindustrie verliehen wurde...wow!



LEITFADEN FÜR IHR ULTIMATIVES SET ZUR KÄSEHERSTELLUNG

Herzlich willkommen zu Ihrem ultimativen Set zur Käseherstellung! Dieses Set bietet Ihnen eine einfache und unterhaltsame Einführung in die Käseherstellung. Es enthält sämtliche Zutaten, die Sie zur Herstellung von **10 frischen Käsesorten** in Ihrer eigenen Küche und ganz ohne ausgefallene Geräte benötigen. Sie werden überrascht sein, wie schnell es geht und wie gut der Käse schmeckt!

Enthalten sind auch eine Vielzahl von Kräutern und Gewürzen, mit denen Sie Ihren Käse nach Ihrem Geschmack zubereiten können. Mit der ebenfalls enthaltenen Sammlung unserer Lieblingsrezepte erhalten Sie einige kreative Inspirationen. Wir hoffen, dass Ihnen Ihr ultimatives Set zur Käseherstellung gefällt und dass Sie bald stolz Ihre eigenen Käsekreationen in der Hand halten können!

DAS ULTIMATE BIG CHEESE MAKING KIT – INHALT

Zitronensäure

Unsere Zitronensäure ist die Zitronensäure mit der höchsten Lebensmittelqualität. Ihre Aufgabe ist es, eine chemische Reaktion mit den Proteinen in der Milch zu erzeugen, wodurch sie sich in Käsebruch und Molke trennt.

Bio-Meersalz

Dieses Salz ist reines, jodfreies Salz, frei von Backhilfsmitteln. Das Salz hilft dabei, Feuchtigkeit aus dem Käsebruch zu ziehen, es macht den Käse haltbar und verleiht ihm Geschmack.

Vegetarisches Lab

Unser Lab wird aus mikrobiellen Enzymen hergestellt, die keine tierischen Produkte enthalten. Das Lab unterstützt den Käsebruch beim „Setzen“.

Butter-Musselin

Im Vergleich zu einem Standard-Seihtuch ist dieser Musselin enger gewoben, so dass Sie keine Bruchstücke durch große Lücken verlieren! Er kann mehrfach wiederverwendet werden. Nach Gebrauch in kaltem Wasser abspülen und wie ein Geschirrtuch waschen. Sie können Ihren Musselin auffrischen, indem Sie ihn einige Minuten lang in Backpulver einweichen.

Milchthermometer

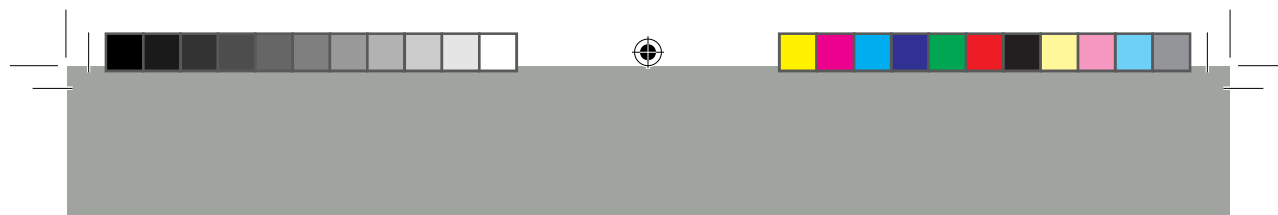
Unsere Bimetall-Thermometer können sowohl in Fahrenheit als auch in Celsius abgelesen werden. Am besten halten Sie das Thermometer in die Mitte des Topfes für den genauesten Messwert. Stellen Sie sicher, dass es in so viel Milch wie möglich eingetaucht ist. Vergessen Sie nicht, vor dem Gebrauch die Schutzabdeckung zu entfernen!

Käseformen

Sie haben in den Rezepten die Möglichkeit, Ihren Käse im Musselin oder in den Käseformen trocknen zu lassen. Die Korbformen eignen sich am besten für Ricotta, Crowdie und Queso Blanco. Die konische Form eignet sich am besten für Ziegenkäse.

Kräuter und Gewürze

Wir haben ein paar Kräuter und Gewürze hinzugefügt, die in Ihrem Käse oder in unseren Rezeptvorschlägen verwendet werden können. Wir hoffen, dass Sie mit diesen und anderen Geschmacksrichtungen kreativ werden!



DAS ULTIMATIVE BIG CHEESE SET ZUR KÄSEHERSTELLUNG – LAGERUNG

Der gesamte Inhalt sollte in den entsprechenden Behältern an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt und bis zum auf der Verpackung angegebenen Datum verwendet werden. Ein geöffnetes Lab kann bis zu 5 Jahre im Gefrierschrank gelagert werden.

WERFEN SIE IHRE MOLKE NICHT WEG!

Ihre übrig gebliebene Molke ist voller Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe. Hier sind einige Vorschläge zur Verwendung:

- Ersetzen Sie bei der Brotherstellung Wasser durch Molke. Selbst gebackenes Brot passt hervorragend zu Ihrem Käse!
- Verwenden Sie sie zum Kochen von Nudeln/Reis/Kartoffeln oder zum Einweichen von Hülsenfrüchten
- Machen Sie eine Suppe damit. Besonders gut in cremigen Suppen
- Nutzen Sie sie zur Zubereitung von Smoothies und Milchshakes
- Nutzen Sie sie als Badezusatz – wunderbar für die Haut!

... Sie können sie auch einfrieren, dann können Sie ganz in Ruhe überlegen, was Sie damit machen möchten.

ALLGEMEINE TIPPS ZUR VORBEREITUNG DER KÄSEHERSTELLUNG

- Die Anweisungen sind ziemlich einfach, doch die Käseherstellung ist auch eine Wissenschaft! Befolgen Sie die Anweisungen daher so genau wie möglich. Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.
- Wenn Sie Ihre Käseherstellung im Voraus planen, nehmen Sie Ihre Milch aus dem Kühlschrank, damit sie Raumtemperatur erhält. Dadurch wird die Zeit für das Erhitzen Ihrer Milch verkürzt und das Risiko des Anbrennens verringert.
- Reinigen Sie den Bereich, auf dem Sie arbeiten werden, gründlich.
- Verwenden Sie Töpfe und Utensilien aus Edelstahl. Auch Kunststoffutensilien können benutzt werden. Verwenden Sie KEINE Aluminium-, Antihafbeschichtungs- oder Kupfertöpfe, da diese mit der Milch reagieren könnten. Verwenden Sie keine Holzlöffel, da diese Bakterien enthalten können.
- Verwenden Sie die frischeste Vollmilch, die Sie finden können. Je höher der Fettanteil, desto mehr Käse werden Sie produzieren. Pasteurisierte Vollmilch ist absolut in Ordnung. Nicht homogenisierte Milch, die pasteurisiert ist, bei der jedoch die Sahne oben sitzt, ist noch besser und muss für die Zubereitung von Käse zyprischer Art immer verwendet werden.
- Wenn Sie eine kleinere Menge zubereiten möchten, können Sie die Mengenangaben halbieren. Bei der Verwendung von Lab sollten Sie die gesamte Lösung herstellen, jedoch nur die Hälfte verwenden. Werfen Sie die andere Hälfte weg.
- Weichen Sie Ihren Musselin 5 Minuten lang in kochendem Wasser ein, um sicherzustellen, dass er steril ist.
- Wenn Sie das Gefühl haben, dass es schief läuft, machen Sie einfach weiter! Die Chancen stehen gut, dass am Ende alles funktioniert!



MOZZARELLA zur Zubereitung von ca. 900 g

Dieses Mozzarella-Rezept ist sehr einfach und dauert etwa eine Stunde. Sie erhalten einen schönen leichten und frischen Käse und die Zubereitung macht großen Spaß!

Ein paar Tipps, bevor Sie beginnen:

- Nicht homogenisierte Vollmilch mit einem Fettgehalt von 5,5 % liefert Ihnen die besten Ergebnisse, normale Vollmilch mit einem Fettgehalt von 3,5 % ist jedoch auch in Ordnung.
- Sie können Ihren Käse cremiger machen, indem Sie etwas Milch durch Doppelrahm ersetzen.
- Sie können eine Mikrowelle verwenden, um Ihren Käsebruch zu erhitzen. Sollten Sie keine Mikrowelle haben, verwenden Sie die Nicht-Mikrowellenmethode am Ende des Rezepts.
- Achten Sie darauf, Ihren Käse beim Zusammenfallen und Auseinanderziehen nicht zu überarbeiten – je mehr Sie ihn bearbeiten, desto fester wird er. Gehen Sie sanft vor!
- Büffelmilch ist in einigen großen Supermärkten erhältlich. Halten Sie danach Ausschau, wenn Sie traditionellen Büffelmozzarella herstellen möchten.
- Vergessen Sie nicht, die Schutzabdeckung Ihres Thermometers zu entfernen!



4,5 Liter
Kuh-Vollmilch



¼ Lab-
tablette



Glasschüssel



1 ½ Teelöffel
Zitronensäure



Großer
tiefer Topf
mit Deckel



Mikrowelle -
optional



1 Teelöffel
Salz



Große
Schaumkelle



Gummi-
handschuhe



Langes Messer



Thermometer

EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. ¼ einer Labtablette in 50 ml abgekühltem, abgekochtem Wasser (Raumtemperatur) auflösen. Rühren und auflösen lassen.
2. 1 ½ Teelöffel Zitronensäure separat in 50 ml abgekühltem, abgekochtem Wasser (Raumtemperatur) vermischen. Rühren und auflösen lassen.
3. Milch in den Topf gießen. Die Zitronensäurelösung hinzufügen und sehr sanft und langsam in einer Auf- und Abbewegung (anstatt im Uhrzeigersinn) in die Milch rühren, um sie gleichmäßig zu verteilen. Darauf achten, nicht zu viel zu rühren.
4. Die Milch bei mittlerer Hitze auf 90F/32C erhitzen. Sehr vorsichtig und nur gelegentlich umrühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
5. Bei 90F/32C von der Herdplatte nehmen und die Lablösung mit einer langsamen Auf- und Abbewegung für 2-3 Sekunden sehr vorsichtig durch die Milch rühren, um sie gleichmäßig zu verteilen. Darauf achten, nicht zu viel zu rühren. Den Deckel auf den Topf setzen und für 20 Minuten stehen lassen.

Käsebruch und Molke sollten sich nun getrennt haben. Der Käsebruch sollte „fest“ aussehen und die Molke sollte eine gelblich grüne Flüssigkeit sein.

6. Den Käsebruch mit einem langen scharfen Messer in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden. Den Topf wieder auf den Herd stellen und auf 105F/40C erhitzen, dabei den Käsebruch mit einem Löffel vorsichtig bewegen.

Wenn Ihr Käsebruch nicht wie eine feste Masse aussieht, sondern viele kleinere Klumpen aufweist, machen Sie weiter... es sollte trotzdem funktionieren!

7. Den Käsebruch mit einer Schaumkelle in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Den Käsebruch vorsichtig zurückhalten und die Molke abgießen.

(Wenn Sie keine Mikrowelle haben, befolgen Sie die Methode ohne Mikrowelle.)

SCHRITT 6



SCHRITT 7



SCHRITT 10



8. In der Mikrowelle 1 Minute lang auf höchster Stufe zubereiten. Etwaige überschüssige Molke abtropfen lassen und mit den Gummihandschuhen den heißen Käse falten und kneten. Wie Brot kneten, jedoch sehr vorsichtig. Diesen Schritt etwa 1 Minute lang fortsetzen. So viel Molke wie möglich entfernen.
9. Weitere 30 Sekunden in der Mikrowelle garen. Salz zugeben und nochmals einige Minuten vorsichtig falten und kneten – Je länger Sie kneten, desto fester wird der Käse.
10. Weitere 30 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen, dann den Käse weiter auseinanderziehen und zusammenfallen. Sämtliche Kräuter, die Sie in diesem Zubereitungsschritt verwenden möchten hinzufügen. Wir empfehlen Basilikum oder Chiliflocken.

Der Käse sollte leicht auseinandergezogen werden können. Wenn dies nicht der Fall ist, sollte er nochmals für weitere 30 Sekunden in der Mikrowelle erhitzt werden. Er wird sich nur dann auseinanderziehen lassen, wenn er so heiß ist, dass man ihn mit bloßen Händen kaum berühren kann! Wenn Sie eine Niedrigwatt-Mikrowelle haben, müssen Sie in dieser Phase möglicherweise 1 Minute lang erhitzen.

11. Sobald der Käse glatt, elastisch und glänzend ist, formen Sie ihn zu einem großen Ball, zu vielen kleinen Kugeln oder in eine andere beliebige Form. Der Mozzarella kann sofort gegessen werden, für optimale Ergebnisse jedoch für 30 Minuten in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser legen, um die Temperatur zu senken. Dadurch behält der Käse seine Form.

Abdecken und im Kühlschrank aufbewahren. Mozzarella kann 5 Tage bis eine Woche aufbewahrt werden. Nicht in Wasser lagern.

Und wenn der Mozzarella nicht genau wie der Mozzarella schmeckt, den Sie gewohnt sind, nennen Sie ihn einfach anders und essen Sie ihn trotzdem!

METHODE OHNE MIKROWELLE

- ab Schritt 7

- Die aufbewahrte Molke auf 180F/82C erhitzen.
- Den Käsebruch in 2 oder 3 Klumpen formen und wieder in den Musselin geben, und in die heiße Molke eintauchen
- Musselinbeutel ca. 1 Minute in die heiße Molke tauchen, aus der Flüssigkeit nehmen und den Käsebruch kneten, dabei salzen.
- Wenn es sich bei 180F/82C nicht zusammenformen lässt, dann erhöhen Sie die Temperatur der Molke und versuchen Sie es erneut.
- Diesen Schritt wiederholen, bis der Käse glatt und elastisch ist.

REZEPTE...

Tri Colore Spaghetti Frittata

In den frühen 90er Jahren lernte ich von einer italienischen Familie etwas Wunderbares. Italiener verwenden ihre übriggebliebenen Spaghetti in den wunderbarsten Frittatas, wickeln sie in Backpapier und essen sie kalt auf Picknicks. Dafür lohnt es sich fast, etwas mehr Spaghetti zu kochen! Hier haben wir eine klassische Tomaten-, Basilikum- und Mozzarella-Kombination, Sie können jedoch alle Arten von Gemüse und Kräutern verwenden.

- **2 EL hochwertiges Olivenöl**
 - **1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt**
 - **3 Zehen Knoblauch, sehr fein gehackt**
 - **14-16 Kirschtomaten, geviertelt**
 - **125 ml Milch oder Sahne**
 - **4 Eier**
 - **50 g geriebener Parmesan**
 - **250 g hausgemachter Mozzarella, in kleine Würfel geschnitten**
 - **600-800 g gekochte Spaghetti**
 - **eine gute Handvoll zerkleinertes frisches Basilikum (oder 1 TL getrocknet)**
 - **Salz und Pfeffer**
1. Backofen auf 150 ° C vorheizen (Umluft). Das Olivenöl vorsichtig in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne (Gusseisen ist für dieses Gericht am besten) erhitzen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und andünsten, bis diese weich sind. Tomaten hinzugeben und leicht weich kochen.
 2. In der Zwischenzeit Milch, Eier, Parmesan, Salz und Pfeffer zu einer leichten und schaumigen Masse verquirlen.
 3. Spaghetti zur Tomatenmischung geben und gleichmäßig vermischen. Basilikum über die Spaghettimischung streuen und die Mozzarella-Würfel darüber streuen. Sicherstellen, dass sie die Oberfläche gleichmäßig bedecken.
 4. Die Eimasse über die Spaghetti- und Mozzarella-Mischung gießen, jedoch nicht umrühren oder vermischen. Einige der Tomaten oder Basilikum werden nach oben schweben. Die Tomaten einfach mit dem Finger herunterdrücken.
 5. Auf schwacher Hitze weiterköcheln, bis sich die Kanten der Frittata beginnen zu verfestigen, die Oberseite jedoch immer noch „flüssig“ ist.
 6. Auf die mittlere Schiene des Ofens schieben. So lange im Ofen garen, bis die Frittata stockt und die Oberseite goldbraun ist.
 7. Die Frittata in der Pfanne abkühlen lassen und auf einen großen Teller stürzen.
 8. „Kuchenscheiben“ in Backpapier wickeln und bei einem sonnigen Picknick genießen!



REZEPTE...

Ein einfacher Pizzaboden mit dünner Kruste

Was könnte in den Sommermonaten glücklicher machen, als eigene Tomaten und Basilikum anzubauen und selbst eine einfache Margherita-Pizza aus eigenen Zutaten zuzubereiten? Der Trick ist, den Ofen so heiß wie möglich zu halten. Stellen Sie daher sicher, dass Sie ihn für mindestens 15-20 Minuten vorheizen.

Für 2 mittelgroße Pizzaböden

- 300 g italienisches Mehl Typ 00
- 7 g Packung mit leicht mischbarer Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl – plus Extra zum Beträufeln
- 200 ml lauwarme Molke

1. Backofen auf der höchsten Stufe vorheizen und sicherstellen, dass das Backblech im Ofen ist.
2. Molke mit Hefe, Zucker und Öl in einer kleinen Schüssel vermischen und 5-10 Minuten ruhen lassen. Es sollte „aufschäumen“.
3. Mehl und Salz in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die flüssigen Zutaten Stück für Stück nacheinander dazugeben und sorgfältig mit den Händen vermischen, bis ein weicher, klebriger Teig entstanden ist.
4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und ca. 5 Minuten kneten oder bis er glatt und elastisch wird.
5. In dieser Phase können Sie den Teig gehen lassen, bis er sich zu seiner doppelten Größe vergrößert hat (für etwa eine Stunde und dann wieder kneten). Für eine Pizza mit dünnem Boden können Sie ihn einfach in zwei Kugeln teilen und weitermachen.
6. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die erste Teigkugel mit einer Teigrolle ausrollen. Sie müssen den Teig kräftig bearbeiten, da er sehr dünn werden muss... dabei muss er nicht perfekt rund aussehen!
7. Den ersten Boden auf ein bemehltes Backblech legen und belegen, mit Olivenöl beträufeln und würzen
8. In den Ofen oben auf das vorgeheizte Backblech (dadurch vermeiden Sie einen matschigen Boden) schieben. 8-10 Minuten backen, bis sie knusprig und goldbraun ist. Die Zubereitungsschritte für die zweite Pizza wiederholen.
9. Mit etwas Olivenöl und Basilikum servieren und... genießen!

RICOTTA zur Zubereitung von ca. 900 g

Ein paar Tipps, bevor Sie beginnen:

- Sie können Ricotta in süßen oder herzhaften Gerichten verwenden.
- Für einen cremigeren Käse am Ende ein paar Esslöffel Doppelrahm hinzufügen und gut verrühren.
- Je länger Sie den Käse trocknen lassen, desto trockener wird er. Im Kühlschrank wird er auch noch etwas fester und trockener.
- Vergessen Sie nicht, die Schutzabdeckung Ihres Thermometers zu entfernen!



4,5 Liter
Kuh-Vollmilch



Großer
tiefer Topf
mit Deckel



1
Teelöffel
Salz



Abtropfsieb



Butter-
Musselin



1 ½ Teelöffel
Zitronen-
säure



Thermometer



Große
Schaumkelle



Käseform

EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. 1 ½ Teelöffel Zitronensäure in 50 ml abgekühltem, abgekochten Wasser (Raumtemperatur) vermischen. Rühren und auflösen lassen.
2. Milch in den Topf gießen. Die Zitronensäurelösung hinzufügen und sehr sanft und langsam in einer Auf- und Abbewegung (anstatt im Uhrzeigersinn) in die Milch rühren, um sie gleichmäßig zu verteilen. Darauf achten, nicht zu viel zu rühren.
3. Die Milch bei mittlerer Hitze auf 185F/85C erhitzen. Sehr vorsichtig und nur gelegentlich umrühren, um Verbrennungen zu vermeiden. Darauf achten, nicht zu viel zu rühren.
4. Wenn die Temperatur 185F/85C erreicht, sollten sich Käsebruch und Molke getrennt haben (Käsebruch ist fest und Molke eine gelblich grüne Flüssigkeit). Vom Herd nehmen, abdecken und 20 Minuten lang stehen lassen.
5. Ein Abtropfsieb mit Butter-Musselin auslegen und den Käsebruch vorsichtig in das Sieb gießen.
6. Salz hinzufügen und umrühren (bei Verwendung in einem Dessert etwas weniger Salz verwenden). Zu diesem Zeitpunkt können noch andere Geschmacksrichtungen hinzugefügt werden: Basilikum, Zitronenpfeffer oder Paprika...worauf auch immer Sie Lust haben!
7. Etwa 10 Minuten im Sieb abtropfen lassen, dann in die Korbkäseform füllen, wo der Käse weiter abtropfen und geformt werden kann.

Alternativ kann eine „Tasche“ erstellt werden, indem die Ränder des Musselins zusammengenommen werden. Die Tasche an den Rändern aufhängen, damit der Rest der Molke abtropfen kann (z.B. auf einem Wasserhahn über dem Waschbecken oder einem Holzlöffel über einer Schüssel).

Ricotta in einem abgedeckten Behälter im Kühlschrank ca. 5 Tage aufbewahren.

STEP 3



STEP 5



STEP 6



REZEPTE...

Zitronen-, Basilikum-, Ricotta- und Mandelkuchen ohne Mehl

Dies ist ein wunderbarer Kuchen, den wir regelmäßig für Geburtstage und Dinnerpartys zubereiten. Wir haben ihn auch mit fein gehacktem frischem Rosmarin anstelle von Basilikum probiert und anstelle der Zitrone kann auch Orange verwendet werden. Der Orangenkuchen kann mit dunkler Schokolade beträufelt werden. Möglicherweise haben Sie gerade einen neuen Lieblingskuchen entdeckt! Am besten ist es, wenn Ihr Ricotta recht „trocken und krümelig“ ist. Lassen Sie ihn daher für mindestens ein paar Stunden im Musselin abtropfen, um sicherzustellen, dass er nicht zu viel Feuchtigkeit enthält.

- **120 g Butter**
 - **275 g Zucker**
 - **1 TL Vanille-Essenz**
 - **1 TL Zitronenessenz**
 - **der Saft von 3 Zitronen**
 - **die Schale von 3 Zitronen**
 - **1 EL getrocknetes Basilikum**
 - **4 Eier, getrennt und auf Raumtemperatur**
 - **200 g gemahlene Mandeln**
 - **300 g hausgemachter „trockener“ Ricotta**
 - **Himbeeren und Puderzucker zum Dekorieren (optional)**
1. Backofen auf 160C erhitzen (Umluft), Boden und Seiten einer gefetteten runden 20 cm-Kuchenform mit Backpapier auslegen und beiseitestellen.
 2. Butter, 165 g Zucker, Vanille, Zitronenessenz, Zitronenschale und Basilikum mit einem elektrischen Mixer zu einer farblosen, cremigen Masse schlagen
 3. Jedes Eigelb einzeln hinzufügen und weiter schlagen, bis sie vollständig untergehoben sind. Die gemahlene Mandeln dazugeben und gut vermischen. Als nächstes den Ricotta hinzufügen und gut vermischen, gefolgt von dem Zitronensaft, um die Mischung aufzulockern.
 4. Das Eiweiß in einer sauberen Schüssel schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Nach und nach den restlichen Zucker in die Eiweißmischung geben und verquirlen, bis sich steife Spitzen bilden.
 5. Ein Drittel des Eiweißes vorsichtig in die Kuchenmischung geben, um diese aufzulockern. Diesen Schritt mit dem Rest des Eiweißes wiederholen. Versuchen Sie, die Masse so luftig wie möglich zu halten.
 6. Die Masse in die vorbereitete Kuchenform gießen und 40-45 Minuten backen, oder bis sie gebacken und fest ist. In der Kuchenform abkühlen lassen, bevor Sie sie herauslösen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit frischen Himbeeren dekorieren.



REZEPTE...

Ricotta-Gnocchi mit Salbeibutter

Man könnte denken, dass die Zubereitung hausgemachter Gnocchi unglaublich schwierig oder zeitaufwendig ist – tatsächlich dauert es jedoch nur 5 Minuten, um diese perfekten kleinen Teignocken zu kreieren. Das Geheimnis dabei ist, dass der Ricotta so trocken wie möglich sein muss. Stellen Sie also sicher, dass Sie ihn für mehrere Stunden abtropfen lassen. Genau aus diesem Grund eignet sich Ricotta aus dem Laden einfach nicht so gut wie hausgemachter. Servieren können Sie die Gnocchi in dieser Salbeibutter oder alternativ in einer einfachen Tomatensauce. Himmlisch!

2 Portionen (Für mehr Portionen müssen die Mengen erhöht werden)

- **175 g italienisches Mehl Typ 00**
- **200 g hausgemachter „trockener“ Ricotta**
- **3 Eigelb**
- **30 g Parmesan, frisch gerieben**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

Zum Garnieren

- **3 EL Butter**
- **1 EL hochwertiges Olivenöl**
- **20 oder mehr Salbeiblätter**
- **Prise frisch geriebene Muskatnuss**
- **gemahlener Pfeffer**
- **eine Handvoll frisch geriebener Parmesan**

1. Zunächst einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
2. In der Zwischenzeit Ricotta, Eier und Parmesan in einer großen Schüssel mit etwas Salz und Pfeffer vermischen. Das Mehl allmählich hinzufügen, bis sich die Mischung zu einem leicht klebrigen Teig bildet (möglicherweise wird nicht die gesamte Menge von 175 g Mehl benötigt).
3. Die Masse auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und sanft für 3-5 Minuten verkneten. Der Teig sollte weich und etwas elastischer werden.
4. Mit einem scharfen Messer den Teig in 4 Kugeln teilen. Jede Kugel zu einer gleich langen Wurstform rollen und dann in einzelne, etwa 2 cm lange Nocken schneiden. Stellen Sie sicher, dass alle Nocken gleich groß sind.
5. Mit dem Gabelrücken das traditionelle, gerillte Gnocchi-Muster eindrücken.
6. Die Gnocchi vorsichtig in das gesalzene kochende Wasser fallen lassen und darauf achten, dass sie nicht zusammenkleben. Für 3-4 Minuten kochen lassen.
7. Während die Gnocchi kochen, Olivenöl und die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Salbeiblätter und Muskatnuss hinzufügen.
8. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche steigen, eine weitere Minute kochen lassen und dann in einem Sieb abtropfen lassen.
9. In die Pfanne geben. Salbeibutter hinzugeben und abschmecken. Sofort auf warmen Tellern servieren, mit einer großzügigen Prise Parmesan darauf. Lecker!



MASCARPONE

zur Zubereitung von ca. 300 g

Ein paar Tipps, bevor Sie beginnen:

- Um die doppelte oder halbe Käsemenge zu produzieren, verdoppeln oder halbieren Sie einfach alle Mengen.
- Im Kühlschrank wird er sich verfestigen. Für eine streichfähigere Konsistenz wieder auf Raumtemperatur bringen.
- Standardmäßige Vollfettmilch funktioniert gut, für beste Ergebnisse sollte Milch mit einem Fettgehalt von 5,5 % verwendet werden.
- Vergessen Sie nicht, die Schutzabdeckung Ihres Thermometers zu entfernen!



300 ml
Doppel-
rahm



200 ml
Kuh-Voll-
milch



Abtropfsieb



Butter-
Musselin



Hitzebeständige
Glas- oder
Edelstahlschale



½ Teelöffel
Zitronen-
säure



Thermometer



Mittelgroßer
Topf

EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. 1 ½ Teelöffel Zitronensäure in 50 ml abgekühltem, abgekochtem Wasser (Raumtemperatur) vermischen. Rühren und auflösen lassen.
2. Ein Wasserbad vorbereiten, indem Sie heißes Wasser in den Topf gießen und darauf eine Metallschale platzieren, die groß genug ist, um die Milch/Sahne über dem Wasser zu halten. Stellen Sie sicher, dass das Wasser unten nicht die Schüssel berührt.
3. Milch und Sahne in die Schüssel gießen. Das Wasser und die Temperatur der Sahnemischung langsam auf 85-88C/185-190F erhöhen. Gelegentlich umrühren, um das Anbrennen und die Bildung einer Haut zu vermeiden. Ein leichter Schaum sollte langsam zu sehen sein (nicht kochen lassen)
4. 5 Minuten auf dieser Temperatur halten und sehr vorsichtig und gelegentlich umrühren.
5. Vom Herd nehmen und die Zitronensäurelösung einträufeln. Sehr vorsichtig umrühren um sicherzustellen, dass die Lösung gleichmäßig verteilt ist. Die Sahne sollte bald sichtbar andicken. Nicht zu stark umrühren, da dadurch der entstehende Käsebruch aufgelöst wird.
6. Die Schüssel vorsichtig vom Topf nehmen für 30 Minuten stehen lassen, bis der Käsebruch abgekühlt ist.
7. Das Abtropfsieb mit dem zusammengefalteten, zweilagigen Musselin auslegen. Den Käsebruch vorsichtig in das Sieb gießen, um die Molke abtropfen zu lassen.
8. Sobald der größte Teil der Molke abgetropft ist, den Musselin über den abtropfenden Käsebruch legen, das Sieb in den Kühlschrank stellen (mit einer Schüssel darunter, um verbleibende Molke aufzufangen) und für mindestens 6 Stunden oder alternativ über Nacht ruhen und fest werden lassen. Je länger er ruht, desto fester wird der Käse.
9. Und dein Mascarpone kann gegessen werden! Im Kühlschrank luftdicht aufbewahren und innerhalb von 4 Tagen verzehren.



Möhren-, Pistazien- und Kokoskuchen mit Mascarpone-Glasur

Möhrenkuchen mit Frischkäse-Glasur wird immer gern gegessen...auch wir sind da keine Ausnahme. Bei diesem Rezept sorgt der hausgemachte Mascarpone für einen besonders reichhaltigen und sahnigen Kuchenguss, der Sie mit Stolz füllen wird. Unser Blechkuchen, ein großer Favorit in der Familie, verleiht diesem Klassiker das gewisse Etwas. Natürlich können Sie die Pistazien jederzeit durch Walnuss und die Limette durch Orange ersetzen, wenn Sie lieber an der Tradition festhalten möchten!

- **300 g weicher dunkelbrauner Zucker**
 - **250 ml Sonnenblumenöl**
 - **3 große Eier**
 - **150 g Fertigmehl**
 - **300 g geriebene Karotten (ca. 3 große Karotten)**
 - **150 g gehackte Pistazien**
 - **75 g getrocknete Kokosnuss**
 - **100 g Sultaninen (für mehr Geschmack und Saftigkeit 1 Stunde in kaltem Earl Grey Tee eingeweicht)**
 - **fein geriebene Schale und Saft von 1 Limette**
- Mascarpone-Glasur (verdoppeln Sie die Mengen unten, wenn Sie eine sehr dicke Glasur möchten)**
- **300 g hausgemachter „trockener“ Mascarpone**
 - **100 g Puderzucker**
 - **fein geriebene Schale und Saft von 1 Limette**
 - **1 TL Vanille-Essenz**
 - **eine Handvoll gehackter Pistazien und getrockneter Kokosnuss zum Garnieren**
1. Eine 32 cm x 22 cm Backform einfetten und mit Backpapier auslegen
 2. Backofen auf 160C vorheizen (Umluft).
 3. Zucker und Öl entweder mit einem elektrischen Handrührer oder in der Schüssel einer Küchenmaschine. Eier zugeben und cremig und glatt rühren.
 4. Mehl mit einem großen Metallöffel unterheben.
 5. Die geriebenen Karotten, gehackten Pistazien, Limette, Kokosnuss und (abgetropften) Sultaninen hinzugeben. Rühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
 6. Die Masse mit einem Löffel in die vorbereitete Form geben und auf der mittleren Schiene des Backofens 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun ist (oder bis ein in der Mitte eingeführter Holzspieß sauber herauskommt).
 7. Aus dem Ofen nehmen und 5-10 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
 8. Für die Glasur hausgemachten Mascarpone, Vanille, Puderzucker, Limettenschale und Limettensaft glatt schlagen.
 9. Die Glasur mit einem Streichmesser auf den (erkalteten) Kuchen streichen und mit gehackten Pistazien und Kokosnuss bestreuen. Im Sommer sorgen auch zerleinerte Rosenblätter für ein schönes zusätzliches Detail!

Den Kuchen im Kühlschrank luftdicht aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verzehren. (Das sollte kein Problem sein!)



KÄSE ZYPRIOTISCHER ART

zur Zubereitung von ca. 600 g

Dieser Käse stammt aus Zypern im Mittelmeerraum. Dieser Käse zypriotischer Art ist besonders köstlich, wenn er gebraten oder gegrillt wird. Der „quietschende Käse“ verfügt über eine einzigartige Konsistenz und einen köstlichen, salzigen Geschmack.

Ein paar Tipps, bevor Sie beginnen:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie Vollmilch mit einem hohen Fettgehalt verwenden. Diese ist in allen großen Supermärkten erhältlich und daher einfach zu finden. Vergewissern Sie sich, dass auf dem Etikett „nicht homogenisiert“ steht. Bitte kontaktieren Sie uns, sollten Sie nicht wissen, welche Marke Sie kaufen können.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Lab nicht zu stark verrühren, wenn Sie es hineingeben, sonst bildet sich möglicherweise kein Käsebruch.
- Lab funktioniert am besten bei 90F/32C, achten Sie also darauf, Ihre Milch oder Ihre Wasserlösung nicht zu überhitzen.
- Vergessen Sie nicht, die Schutzabdeckung Ihres Thermometers zu entfernen!



4 Liter Vollmilch mit hohem Fettgehalt (DARF NICHT homogenisiert sein)



Großer tiefer Topf mit Deckel



Butter-Musselin



¼ Lab-tablette



Abtropfsieb



Langes Messer



3 Teelöffel Salz



Glasschüssel



Thermometer



Minze - optional



Große Schaumkelle

EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. ¼ einer Labtablette in 50 ml abgekühltem, abgekochtem Wasser (Raumtemperatur) auflösen. Rühren und vollständig auflösen lassen.
2. Milch in den Topf gießen. Die Schutzabdeckung von Ihrem Thermometer entfernen. Die Milch bei mittlerer Hitze auf 90F/32C erhitzen. Gelegentlich und vorsichtig umrühren, um zu vermeiden, dass sie anbrennt.
3. Das Waschbecken halb mit Wasser auf Temperatur von 90F/32C füllen.
4. Wenn die Milch 90F/32C erreicht, den Topf vom Herd nehmen und in das Wasserbad im Waschbecken stellen.
5. Die Lablösung mit einer langsamen Auf- und Abbewegung (anstatt im Uhrzeigersinn) für 2-3 Sekunden vorsichtig in die Milch einrühren. Den Löffel in der Mitte des Topfes bewegen, um zu verhindern, dass sich die Milch bewegt.
6. Einen Deckel aufsetzen und 45 Minuten lang ungestört im Wasserbad stehen lassen. Das Wasser im Waschbecken auf 90F/32C halten und gelegentlich mit warmem Wasser auffüllen.
Der Käsebruch sollte sich nun gebildet haben. Er sollte „fest“ wie ein Joghurt aussehen. Sollte dies nicht der Fall sein, dann lassen Sie ihn noch ein bisschen länger stehen.
7. Den Käsebruch mit einem langen scharfen Messer in ca. 1,5 cm große Würfel, und dann noch einmal in einem diagonalen Winkel (Messer schräg halten) schneiden.
8. Den Käsebruch 10 Minuten lang „ruhen“ lassen. Dies wird dazu beitragen, Molke aus dem Käsebruch freizusetzen.



SCHRITT 7



SCHRITT 8



SCHRITT 9



9. Den Käsebruch bei mittlerer Hitze unter sehr langsamen und schonendem Rühren auf 105F/40C erhitzen. Dies sollte etwa 15 Minuten dauern (stellen Sie sicher, dass Sie den Käsebruch vom Boden des Topfes nach oben heben).
10. Den Käsebruch erneut 10 Minuten ruhen und zum Boden des Topfes sinken lassen.
11. Das Abtropfsieb mit dem Musselin auslegen. Auf eine große Schüssel oder einen Topf stellen (um die Molke aufzufangen, falls Sie diese später benötigen). Den Käsebruch vorsichtig in das Sieb gießen, um die Molke abtropfen zu lassen. Die Molke abtropfen lassen. (Wenn Sie Ihrem Käse zypriotischer Art Minze hinzufügen möchten, geben Sie diese nun vorsichtig dazu.)
12. Die Ränder des Musselins oben zusammennehmen, um die Tasche zu „schließen“. Die leeren Milchflaschen mit Wasser befüllen. Einen Teller auf die Tasche mit Käse legen und die gefüllten Flaschen auf den Teller legen, um eine Presse zu erhalten.
13. Ruhen und mindestens eine Stunde lang abtropfen lassen.
14. Wenn die Stunde fast abgelaufen ist, die Molke in einen Topf geben und vorsichtig auf 200F/93C erhitzen. Auf der Oberseite der Molke sammeln sich Käsebruch/Schaum. Diese können abgeschöpft werden.
15. Den Musselin öffnen und den Käse mit einem scharfen Messer in 8 Stücke schneiden. Mit der Schaumkelle den Käse sanft in die heiße Molke absenken.
16. Den Käse bei etwa 200F/93C für 20 Minuten in der Molke kochen lassen.
17. Sehr kaltes Wasser in eine Schüssel gießen. Mit der Schaumkelle den Käse vorsichtig aus der Molke nehmen und für etwa 20 Sekunden in kaltes Wasser tauchen, um den Abkühlungsprozess zu unterstützen – dies hilft auch, etwaigen Restkäsebruch abzuspielen.
18. Auf ein Kuchengitter stellen. Den Käse zypriotischer Art großzügig auf beiden Seiten mit Salz bestreuen (ca. 3 TL). Sie können ihn in dieser Phase auch mit Minze bestreuen. Vollständig abkühlen lassen. Sie können an dieser Stelle auch größere Stücke halbieren. Vergessen Sie nicht, beide Seiten zu salzen.

Und Ihr Käse zypriotischer Art kann gegessen werden! Sie können ihn sofort essen, nach 1 Tag schmeckt er jedoch noch besser, wenn das Salz in den Käse eindringen konnte.

Im Kühlschrank luftdicht aufbewahren und innerhalb von 5 Tagen verzehren.



Käse zypriotischer Art in Zitronenpanade, mit Kapernsalat

Vor kurzem haben wir frittierten „Käse zypriotischer Art & Chips“ entdeckt... stilecht serviert mit Pommes Frites und Remoulade! Bei der Verwendung der traditionellen Panade waren wir uns nicht allzu sicher und entdeckten, nachdem wir ein wenig experimentiert hatten, dass das Panko-Paniermehl sich perfekt eignet. Es ist leicht und knusprig und saugt das Öl nicht auf. Und wenn Sie Gäste bekommen, können Sie den Käse zypriotischer Art eine Stunde im Voraus panieren. Servieren Sie ihn mit diesem pikanten Salat und Ihre Gäste werden beeindruckt sein!

Käse zypriotischer Art in Zitronenpanade

- 400 g Ihres hausgemachten Käse zypriotischer Art, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten und bei Raumtemperatur
- 200 g Mehl, stark gewürzt mit Zitronenpfeffer
- 500-800 ml Pflanzenöl, zum Frittieren (abhängig von der Pfannengröße)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100-150 g Panko-Paniermehl
- 4 Eier, geschlagen

Für das Kapernsalatdressing

- 1 gehäufte EL Kapern
- 2 EL Weißweinessig
- 4 EL hochwertiges Olivenöl
- eine Handvoll sehr fein gehackter Koriander
- Schale und Saft von 1 Zitrone
- 1 Zehe Knoblauch, sehr fein gehackt
- 1 EL körniger Senf

Für den Salat

- Salatblätter (wir empfehlen Feldsalat)
- 1 Orange, geschält und in Stücke geschnitten

1. Das Dressing vorbereiten: Alle Zutaten mit einem Schneebesen in einer kleinen Rührschüssel verrühren und stehen lassen. Währenddessen mit der Zubereitung des Käses zypriotischer Art fortfahren.
2. Den Käse zypriotischer Art in 1,5 cm dicke, flache Scheiben schneiden (der Halloumi sollte vor dem Braten Raumtemperatur haben).
3. Die „Panierstation“ mit 1 flachen Teller mit gewürztem Mehl, 1 Teller mit dem geschlagenen Ei und 1 Teller mit der Panko-Paniermehlmischung einrichten. Die Käsescheiben in das Mehl tauchen und abstauben, dann in die Eimischung und schließlich in die Paniermehlmischung geben.
4. Die Schritte in der Ei- und Paniermehlmischung wiederholen, bis der Käse eine feste Panade aufweist.
5. Eine Fritteuse oder eine große, tiefe, schwere Pfanne zu zwei Dritteln mit Pflanzenöl füllen. Öl auf ca. 180°C/350°F erhitzen
6. Den Käse zypriotischer Art 3 Minuten lang leicht braten, oder bis er knusprig und goldbraun ist. Vorsichtig aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben abschmecken.
7. Salatblätter und Dressing vorsichtig vermischen. Auf einem Teller mit dem panierten Käse zypriotischer Art anrichten und mit den Orangenscheiben garnieren.



KÄSE GRIECHISCHER ART

zur Zubereitung von ca. 300 g

Käse griechischer Art, der in Griechenland traditionell aus einer Mischung aus Schafs- und Ziegenmilch hergestellt wird, wird heute auch in großem Umfang aus Kuhmilch produziert. Wir haben festgestellt, dass die Kombination aus Ziegen- und nicht homogenisierter Kuhmilch den charakteristischen griechischen Käse-Geschmack, eine authentische Schärfe und genau die richtige Festigkeit erzeugt. Wir empfehlen Ihnen diese Kombination, aus der Sie einen fabelhaften Käse griechischer Art zubereiten werden.

Ein paar Tipps, bevor Sie beginnen:

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Milch und Ihr Joghurt Raumtemperatur haben, bevor Sie beginnen.
- Begin making your cheese early evening or early morning to allow enough time for each stage
- Machen Sie nichts in Eile – das ist ein Käse, dessen Zubereitung eher Tage, nicht Stunden dauert!
- Stellen Sie durch Spülen oder Einweichen in kochendem Wasser sicher, dass all Ihre Geräte, einschließlich Ihres Musselins, steril sind.
- Verwenden Sie die frischeste Ziegen-Vollmilch, die Sie finden können. Ziegenmilch ist in den meisten Supermärkten ohne weiteres erhältlich, doch nicht jede Marke eignet sich perfekt. Bitte kontaktieren Sie uns, sollten Sie nicht wissen, welche Marke Sie kaufen können.
- Sie können nicht homogenisierte Kuhmilch allein verwenden, für eine viel festere Konsistenz, einen cremigeren Geschmack und eine butterigere Farbe.
- Sie können homogenisierte Kuh-Vollmilch allein für einen weicheren Käse griechischer Art verwenden, der gut gekocht werden kann und einen angenehm würzigen Geschmack hat.
- Vergessen Sie nicht, die Schutzabdeckung Ihres Thermometers zu entfernen!



1 Liter
Ziegenvollmilch



4 Teelöffel
Salz



Thermometer



Große
Schaumkelle



1 Liter nicht
homogenisierte
Kuhmilch



1 gehäufte
Esslöffel
probiotischer
Bio-Vollfettjoghurt



2 Kunststoff-
schneidebretter



Großer tiefer
Topf mit
Deckel



Abtropfsieb



Glasschüssel



Langes Messer



¼ Labtablette



EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. $\frac{1}{4}$ einer Labtablette in 50 ml abgekühltem, abgekochtem Wasser (Raumtemperatur) auflösen. Rühren und vollständig auflösen lassen.
2. 1 gehäuften Esslöffel probiotischen Bio-Joghurts mit 50 ml der Kuhmilch mischen und an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Die restliche Kuh- und Ziegenmilch zusammen gießen und in den Topf gießen. Die Schutzabdeckung von Ihrem Thermometer entfernen. Die Milch bei mittelschwacher Hitze auf 90F/32C erhitzen. Die Milch nur gelegentlich und sehr vorsichtig umrühren, um zu vermeiden, dass sie anbrennt. Darauf achten, nicht zu viel zu rühren.
4. Wenn die Milch 90F/32C erreicht, vom Herd nehmen und die Joghurtlösung vorsichtig hineingießen, langsam und vorsichtig durchrühren, um sicherzustellen, dass beides gut miteinander vermischt ist.
5. Einen Deckel auf den Topf setzen und 1 Stunde ruhen lassen.
6. Nach einer Stunde die Temperatur der Milch erneut messen. Wenn sie unter 90F/32C gefallen ist, dann die Milch sehr langsam und vorsichtig wieder auf diese Temperatur bringen.
7. Die Lablösung **sehr vorsichtig** mit einer langsamen und sanften Auf- und Abbewegung (anstatt im Uhrzeigersinn) für 2-3 Sekunden in die Milch einrühren. Den Löffel in der Mitte des Topfes bewegen, um zu verhindern, dass sich die Milch weiter bewegt.
8. Einen Deckel aufsetzen und 12 Stunden lang ungestört ruhen lassen.

Der Käsebruch sollte nun fest geworden sein. Er sollte „fest“ wie ein Joghurt aussehen und eventuell ist die grün-/gelbe Molke um die Ränder herum sichtbar. Der Käsebruch ist bereit für den nächsten Schritt.
9. Den Käsebruch mit einem langen scharfen Messer in ca. 1,5 cm große Würfel, und dann noch einmal in einem diagonalen Winkel (Messer schräg halten) schneiden.

SCHRITT 9



SCHRITT 11



SCHRITT 13





10. Den Käsebruch 10 Minuten lang ungestört „ruhen“ lassen. Dies wird dazu beitragen, Molke aus dem Käsebruch freizusetzen.

11. Nach 10 Minuten sehr vorsichtig umrühren. Jegliche verbleibenden größeren Teile mit dem Messer auseinanderbrechen. Noch 5 Minuten ruhen lassen und dann wieder sehr vorsichtig umrühren. Sie sollten feststellen, dass der Käsebruch kleiner wird, je mehr Molke freigesetzt wird.

Wenn Ihr Käsebruch nicht sehr fest ist und keine Form hat, sondern eher dick und „breiig“ wird, geben Sie nicht auf. Führen Sie die u.g. Schritte weiter durch, aber lassen Sie ihn länger abtropfen. Sie sollten trotzdem einen weichen Käse griechischer Art erhalten.

12. Das Abtropfsieb mit dem sterilen Musselin auslegen. Auf eine große Schüssel oder einen Topf stellen (wenn Sie die Molke auffangen möchten). Molke und Käsebruch vorsichtig in den Musselin gießen. Den größten Anteil der Molke abtropfen lassen.

13. Die Ränder Ihres Musselins zusammennehmen, um eine „Tasche“ zu formen. Die Tasche an den Rändern aufhängen, damit der Rest der Molke abtropfen kann (z.B. auf einem Wasserhahn über dem Waschbecken oder einem Holzlöffel über einer Schüssel). 36 Stunden an einem kühlen Ort abtropfen lassen (oder länger, wenn Ihr Käsebruch beim Rühren „breiig“ geworden ist).

In einem sehr warmen Haus kann dieser Schritt im Kühlschrank erfolgen, dadurch kann es aber länger dauern und der daraus entstehende Geschmack kann nicht ganz so „würzig“ sein.

14. Etwa zur Hälfte des 36-Stunden-Zeitraums den Musselinbeutel öffnen und den Käsebruch bewegen, so dass der glattere Käsebruch vom unteren Bereich der Tasche nach oben kommt. Dadurch wird er auch gleichmäßiger trocknen.

Nach 36 Stunden sollte der Käsebruch ein wenig feucht und sehr dick sein und seine eigene Form behalten. Er sollte nicht nass sein. Wenn er noch nass ist, dann lassen Sie ihn länger abtropfen.

15. Die Tasche in eine Glasschale legen. Den Käsebruch vorsichtig zerbrechen und 2 Teelöffel Salz gleichmäßig darüberstreuen. Die Verwendung einer Gabel ist hier hilfreich.

16. Sobald das Salz verteilt wurde, den Käsebruch und Musselin in die Mitte eines sauberen Schneidebretts stellen.

17. Ein quadratisches Käsepaket erstellen, indem die vier Seiten des Musselins fest über dem Käsebruch zusammengebunden werden, um die Tasche zu „schließen“. Das andere Kunststoffschneidebrett auf die Käsebruchtasche legen und darauf einen schweren Gegenstand (wie zum Beispiel ein großer, mit Wasser gefüllter Topf) als Presse platzieren.

18. Diese Presse 12 Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen. Es wird weiter entwässern und sich festigen.

19. Den Musselin öffnen und den Käse mit einem scharfen Messer in Rechtecke schneiden. Die Käsequadrate auf ein sauberes Schneidebrett legen. Auf allen Seiten mit 2 Teelöffeln Salz bestreuen.

20. Ihr Käse griechischer Art kann nun gegessen werden! Nach weiteren 1-2 Tagen im Kühlschrank wird er jedoch noch viel besser schmecken. Einfach auf dem Schneidebrett liegen lassen und locker mit einem trockenen Musselin abdecken. Die Würfel ein paar Mal täglich drehen, damit sie gleichmäßig trocknen können. Der Käse erhält eine festere Konsistenz und einen volleren Geschmack. Er kann nun für weitere 2-3 Tage trocken im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter gelagert werden.

LÄNGERE LAGERUNG

Wenn Ihr Käse fest genug geworden ist, können Sie ihn in einem Glas mit Olivenöl und trockenen Kräutern lagern (wenn Sie bemerken, dass die Konsistenz weich wird, entnehmen Sie ihn sofort aus dem Öl. Er wird nur noch weicher). Ihr Käse griechischer Art kann bis zu 3 Monate aufbewahrt werden, solange er vollständig in das Öl eingetaucht und gekühlt aufbewahrt wird.

Spanakopita

Die Füllung schmeckt wie ein griechischer Garten (auf die bestmögliche Art) und der butterige Strudelteig ist ein himmlischer, knuspriger Genuss. Auch wenn dies ein traditionell griechisches Gericht ist: Uns erinnert es stets an unsere Jugendfreundin Janine. Wir haben viele glückliche Erinnerungen an gemeinsame Spanakopita-Abendessen. Wir haben uns ihr Rezept „angeeignet“ und hoffen, dass Sie es genauso lieben wie wir.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg gefrorener, gehackter Spinat • 4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt • 300 g hausgemachter Käse griechischer Art, in kleine Quadrate geschnitten • 2 Eier, geschlagen • 1 große Handvoll gehackte frische Petersilie • 1 große Handvoll gehackter frischer Dill • 1 EL getrockneter Oregano • 1 TL geriebene Muskatnuss • 3 Zehen Knoblauch, fein gehackt • 1-2 Packungen Blätterteig (ca. 7 Scheiben) • 225 g zerlassene Butter (für zusätzlichen Geschmack mit 2 Lorbeerblättern zerlassen) • 1/4 TL schwarzer Pfeffer • Salz (optional, je nachdem, wie salzig Ihr Feta ist) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Backofen und ein stabiles Backblech auf 190°C vorheizen. Eine 32×22 cm große rechteckige Metall- (oder Keramik-, aber NICHT Glas-)Auflaufform einfetten. 2. Den gefrorenen Spinat (in der Mikrowelle erhitzen, dünsten oder in einem Topf erhitzen) kochen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen so viel Flüssigkeit wie möglich herauspressen. 3. In einer großen Schüssel Spinat, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Dill, Oregano, Muskat, Knoblauch, schwarzen Pfeffer, Eier und hausgemachten Käse griechischer Art vermischen. Gründlich vermischen. Bei Bedarf salzen. 4. Eine Blätterteigscheibe mit Butter bestreichen und so in die Backform legen, dass sie über die Ränder hängen kann. 3 weitere Scheiben Blätterteig hinzufügen, jede einzeln mit der zerlassenen Butter bestreichen und jede in eine andere Richtung schichten. 5. Die Füllung mit dem Löffel in die „Blätterteigtasche“ füllen und dann mit 2 der restlichen 3 Blätterteigscheiben belegen (und dabei jede einzeln mit Butter bestreichen). 6. Die an den Seiten überhängenden Blätterteigscheiben zum Schließen über die oberen Scheiben zusammenfallen. Oberseite mit Butter bestreichen. 7. Die letzte Teigscheibe mit Butter bestreichen und dann oben auf das Gericht pressen. Oberseite erneut mit Butter bestreichen. 8. Auf ein vorgeheiztes Backblech legen und in der Mitte des Backofens 50 Minuten goldbraun backen. |
|---|---|

Am besten direkt aus dem Ofen servieren, wenn es noch warm ist. Es kann im Ofen erneut erhitzt werden, wenn es mit Folie bedeckt ist.



CROWDIE zur Zubereitung von ca. 900 g

SCOTTISH CROWDIE

Crowdie gilt als Schottlands ältester Käse und stammt aus der Zeit der Wikinger und Pikten, der damals von jedem schottischen Kleinbauern – „Crofter“ in den schottischen Highlands hergestellt wurde.

Die traditionellere Methode zur Herstellung von Crowdie bestand damals darin, einen Eimer Milch (direkt von der Kuh) langsam auf dem Feuer zu erwärmen, bis sie sauer wurde und gerann. Wir glauben, dass unsere Methode Ihnen eher gefallen könnte!

Der Käse wurde oft vor „Ceilidhs“ – geselligen Abenden – auf Haferkekzen gegessen, da man sagte, er würde die Auswirkungen des Whisky-Trinkens lindern!

Ein paar Tipps, bevor Sie beginnen:

- Pasteurisierte Vollmilch eignet sich gut für die Zubereitung von Crowdie. Wenn Sie den Käse gern etwas cremiger haben, dann ersetzen Sie etwas Milch durch Doppelrahm
- Vergessen Sie nicht, die Abdeckung von Ihrem Thermometer zu entfernen.
- Sie können die Menge des Rezepts halbieren, indem Sie die komplette Lablösung zubereiten und nur die Hälfte verwenden. Werfen Sie den Rest weg.



4,5 Liter Kuh-Vollmilch



Butter-Musselin



Thermometer



1 gehäufter Teelöffel Zitronensäure



Großer tiefer Topf mit Deckel



Abtropfsieb



Käseform



1 Teelöffel Salz



Große Schaumkelle



¼ Lab-tablette

EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. ¼ einer Labtablette in 50 ml abgekühltem, abgekochtem Wasser (Raumtemperatur) auflösen. Rühren und auflösen lassen. Für später beiseitestellen.
2. 1 Teelöffel Zitronensäure in 50 ml abgekühltem, abgekochtem Wasser (Raumtemperatur) vermischen. Rühren und auflösen lassen.
3. Die Schutzabdeckung von Ihrem Thermometer entfernen. Milch in den Topf gießen und vorsichtig auf 90F/32C erhitzen.
4. Die Zitronensäurelösung hinzufügen und sehr sanft in einer langsamen Auf- und Abbewegung (anstatt im Uhrzeigersinn) in die Milch rühren, um sie gleichmäßig zu verteilen. Darauf achten, nicht zu viel zu rühren.
5. Vom Herd nehmen und 30 Minuten bei aufgesetztem Topfdeckel ruhen lassen.
6. Labmischung zugeben und 10 Sekunden in einer langsamen Auf- und Abbewegung rühren.
7. Die Milch auf 105F/40C erhitzen und 3 Minuten lang auf dieser Temperatur halten.
8. Ein Abtropfsieb mit Butter-Musselin auslegen und den Großteil des Käsebruchs vorsichtig mit einer Kelle hineinschöpfen, dann den Rest hineingießen. Vorsicht, es könnte spritzen!

Denken Sie daran, die übrig gebliebene Molke an dieser Stelle zu sammeln, wenn Sie sie später für etwas anderes verwenden möchten.

9. Abtropfen lassen. Nachdem es 15 Minuten abtropfen konnte, nach Geschmack Salz hinzufügen (ca. 1 TL je nach Geschmack). Das Salz hilft auch dabei, überschüssige Molke aus dem Käsebruch freizusetzen. Wenn Sie den Crowdie in einem süßen Gericht verwenden möchten, nutzen Sie ggf. etwas weniger Salz.
10. Weiter im Musselin abtropfen lassen oder für weitere 15 Minuten – 1 Stunde in die Korbkäseformen überführen. Je länger der Käse ruht, desto fester und trockener wird er.

Abdecken und im Kühlschrank aufbewahren. Je nachdem, wie viel Salz Sie verwendet haben, kann er 5 Tage bis eine Woche aufbewahrt werden.



TRADITIONELLE METHODE



WEICH UND CREMIG



FEST UND KRÜMELIG



VARIATIONEN

TRADITIONELLE METHODE

Traditioneller schottischer Crowdie kann hergestellt werden, indem man dem Rezept bis Schritt 10 folgt und den Käsebruch im Butter-Musselin abtropfen lässt. Dies führt zu einer Konsistenz wie der von Hüttenkäse. Sie können nach Belieben auch gemahlene schwarzen Pfeffer, Kräuter, Chili oder andere Aromen hinzufügen!

WEICH UND CREMIG

Für einen weichen und cremigen Crowdie: Lassen Sie den Käsebruch bis zu 30 Minuten abtropfen, so dass er immer noch „nass“ ist und etwas Molke übrigbleibt. Den Käsebruch mit einem Schneebesen glatt schlagen. Achten Sie darauf, nicht zu viel zu mischen, sonst verliert der Käse seine Struktur – verwenden Sie kein elektrisches Handrührgerät.

FEST UND KRÜMELIG

Für einen festeren Käse den Käsebruch 20 Minuten abtropfen lassen, den Käse in eine Mulde in der Mitte des Musselins zusammenführen. Die Musselinecken über den Käse falten, einen Teller darauflegen und ein schweres Gewicht darauflegen (Wasserflaschen, eine schwere Vase mit Wasser usw.). Je schwerer desto besser, da dies die Molke effektiver auspressen wird.

Lassen Sie den Käse mindestens eine Stunde lang auspressen. Je länger Sie warten, desto fester wird der Käse. Haben Sie also Geduld! Den Käse zu Käsekugeln oder Stangen formen oder einfach in eine Schüssel geben. Der Käse kann sofort verzehrt oder in den Kühlschrank gestellt werden, um sich weiter zu verfestigen.

Rollen Sie Ihren Crowdie für ein noch traditionelleres Aussehen in schwarzem Pfeffer oder Haferflocken.



Knoblauch- und Kräuterroulade

Eignet sich perfekt für jede Käseplatte oder als einfacher Snack zum Abendessen. Der langsam im Ofen geröstete Knoblauch erhält einen erstaunlich süßen Geschmack und die Frühlingszwiebel sorgt für eine würzige Schärfe. Sie können so viel Knoblauch verwenden, wie Sie möchten – wir nehmen hier gern eine großzügige Menge!

- **1 ganzer mittelgroßer Knoblauch**
 - **1 sehr große Handvoll fein gehackte, flache Petersilie**
 - **1 Frühlingszwiebel, sehr fein gehackt**
 - **300 g hausgemachter Crowdie**
 - **Salz und Pfeffer**
1. Den Backofen auf 120C vorheizen (Umluft) und den ganzen Knoblauch 45 Minuten – 1 Stunde lang in den Backofen legen. Er ist fertig, wenn Sie eine Knoblauchzehe auspressen können und ein weiches, süßes Knoblauchpüree austritt.
 2. Den Knoblauch aus jeder Zehe entfernen und zusammen mit der gehackten Petersilie, Frühlingszwiebel und 75 g Crowdie in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen.
 3. Einen sauberen trockenen Musselin auslegen und 225 g Crowdie in einer gleichmäßigen Schicht verteilen, so dass Sie eine etwa 1 cm tiefe und rechteckige Form erhalten (Sie können zur Hilfe ein rechteckiges Backblech verwenden).
 4. Als Nächstes die Knoblauch- und Kräutermischung gleichmäßig auf dem Crowdie schichten.
 5. Den Musselin verwenden, um den Crowdie wie eine Roulade oder Biskuitrolle aufzurollen. Stellen Sie sicher, dass Sie es so fest wie möglich rollen. Anschließend den Musselin an beiden Enden der „Wurstform“ drehen und mit einer Schnur befestigen.
 6. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden, wenn möglich länger, fest werden lassen. Sorgfältig auf einem Servierteller auswickeln und mit Haferkekzen oder Crackern genießen.

Schottisches Cranachan

- **100 g Haferflocken**
 - **300 g hausgemachter Crowdie (nach der traditionellen Methode hergestellt)**
 - **200 ml Doppelrahm**
 - **200 g Himbeeren**
 - **5 EL Whisky**
 - **6 EL Honig**
1. Eine große Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Die Haferflocken in der fettlosen Pfanne rösten und etwa 3-5 Minuten lang ständig bewegen. Darauf achten, sie nicht anbrennen zu lassen.
 2. Die gerösteten Haferflocken zum Abkühlen auf einen Teller geben.
 3. In einer großen Schüssel den Crowdie und die Sahne vorsichtig miteinander vermischen und dabei darauf achten, nicht zu stark zu rühren.
 4. Honig, Whisky und schließlich den Großteil der Himbeeren unterheben. Einige Himbeeren für die Garnitur beiseitelegen.
 5. Für eine lockere Mischung mehr Sahne hinzufügen, für eine alkoholreichere Mischung mehr Whisky hinzufügen!
 6. In klaren Glasschalen servieren, garniert mit Himbeeren und mit Honig beträufelt.



LABNEH

zur Zubereitung von ca. 180 g

LABNEH-JOGHURTKÄSE

Labneh oder (Labna) ist ein libanesischer Weichkäse. Er ist mit Abstand der am einfachsten und mit wenig oder gar keinem Aufwand zu Hause herstellbare Käse! Die optionalen Kräuter verleihen ihm Geschmack und Farbe. Labneh hat eine Konsistenz wie Frischkäse, jedoch weit weniger Kalorien und einen leicht würzigeren Geschmack, ähnlich einem milden Ziegenkäse.

Ein paar Tipps, bevor Sie beginnen:

- Sie können bei Bedarf die Mengenangaben für dieses Rezept leicht verdoppeln, um mehr Käse herzustellen.
- Wenn Sie Labneh-Kugeln herstellen und in Olivenöl lagern (Anleitung unten), hängen Sie sie etwa 48 Stunden lang auf, bis Sie einen festen Käse haben, mit dem Sie arbeiten können.



500 g Becher
mit natürlichem
Vollfettjoghurt



Butter-
Musselin



1
Teelöffel
Salz



1 Teelöffel
getrocknete
Minze
(optional)



Abtropfsieb



Glasschüssel

EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. Weichen Sie Ihren Musselin etwa 5 Minuten lang in kochendem Wasser ein.
2. Stellen Sie Ihr Abtropfsieb auf eine Schüssel und legen Sie es mit dem Musselin aus.
3. Nach Abkühlen des Musselins den Joghurtbecher hineingießen.
4. 1 TL Salz und 1 TL Minze einrühren (Minze optional).
5. Mit Ihrem Musselin eine Tasche formen, indem die vier Ecken zusammengebunden und aufgehängt werden, damit die Molke aus dem Käse tropft.
6. Für etwa 24 Stunden oder 48 Stunden hängen lassen, wenn möglich. Je länger Sie den Käse hängen lassen, desto fester und würziger wird er. Wenn es in Ihrer Küche sehr warm ist, lassen Sie ihn im Kühlschrank abtropfen. Dies wird jedoch etwas länger dauern.

Im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter bis zu 5 Tage aufbewahren. Alternativ können Sie aus Ihrem Käse Kugeln formen, diese in ein Glasgefäß geben und mit Olivenöl bedecken. Diese traditionelle Methode hält den Käse etwa 2 Monate im Kühlschrank frisch (stellen Sie sicher, dass der Käse vollständig in Öl eingetaucht ist).

TRADITIONELLE SERVIERART

Sehr einfacher Serviervorschlag: Labneh einfach auf einen Teller legen, mit einer kleinen „Mulde“ in der Mitte. Etwas hochwertiges Olivenöl hineingießen. Den Käse mit Paprika und Minze bestreuen. Mit getoastetem Pittabrot, geschnittenem rohem Gemüse oder anderen Beilagen nach Belieben servieren. So einfach und unglaublich lecker!



Labneh-Kugeln mit warmem Butternut-Kürbissalat

- **2 große Butternut-Kürbisse, geschält und entkernt**
 - **4 EL Olivenöl – zum Rösten**
 - **2 grüne Äpfel**
 - **2 EL Zitronensaft**
 - **1 TL Salz**
 - **4-6 hausgemachte Labneh-Kugeln (je nach Größe)**
 - **2 EL Kürbiskerne**
 - **Schale von 1 Zitrone**
 - **1 TL getrocknete Minze**
 - **1 EL Honig**
 - **4 EL Olivenöl – für das Dressing**
 - **2 EL Apfelessig**
1. Backblech einfetten und Backofen auf 180C vorheizen
 2. Butternutkürbis in kleine 2-3 cm große Würfel schneiden und auf das Backblech legen.
 3. Mit Salz bestreuen und großzügig Olivenöl hinzufügen, um sicherzustellen, dass alle Würfel gleichmäßig abgedeckt sind.
 4. Für 15-20 Minuten backen lassen, einmal wenden. Die Würfel sollten weich, jedoch nicht breiig sein.
 5. In der Zwischenzeit die Salatsauce zubereiten: Olivenöl, Apfelessig, Honig und Zitronenschale vermischen.
 6. Die Äpfel entkernen und in Viertel und dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit Zitronensaft abdecken, um Bräunung zu verhindern.
 7. Warmen Butternutkürbiswürfel auf Teller oder Servierteller anrichten und Labneh gleichmäßig auf dem Teller verteilen.
 8. Die Apfelscheiben, die Kürbiskerne und die Minze auf dem Gericht verteilen und dann Ihr Salatdressing darüber träufeln.

ZIEGENKÄSE zur Zubereitung von ca. 680 g

Mit diesem Set können 2 Sorten – ein fester krümeliger Käse und ein weicher und cremiger Käse – zubereitet werden. Beide können als Chèvre (aus dem Französischen für Ziege) bezeichnet werden, wenn Sie Freunde und Familie mit Ihrem frisch zubereiteten Käse beeindrucken!

- Verwenden Sie die frischeste Ziegen-Vollmilch, die Sie finden können. Ziegenmilch ist in den meisten Supermärkten ohne weiteres erhältlich, doch nicht jede Marke eignet sich perfekt. Bitte kontaktieren Sie uns, sollten Sie nicht wissen, welche Marke Sie kaufen können.
- Wenn Sie eine kleinere Menge zubereiten möchten, können Sie die Mengenangaben halbieren.
- Ziegenkäsebruch ist sehr empfindlich, gehen Sie daher sehr vorsichtig vor.
- Nicht zu stark umrühren, da dadurch der entstehende Käsebruch leicht aufgelöst werden kann.
- Vergessen Sie nicht, die Schutzabdeckung Ihres Thermometers zu entfernen!



2,3 Liter
Kuh-Vollmilch



Abtropfsieb



Thermometer



1 gehäufte
Teelöffel
Zitronensäure



1
Teelöffel
Salz



Großer tiefer
Topf mit
Deckel



Butter-
Musselin



Käseform



Weicher und cremiger Ziegenkäse

EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. 1 gehäuften Teelöffel Zitronensäure in 50 ml abgekühltem, abgekochten Wasser (Raumtemperatur) vermischen. Rühren und auflösen lassen.
2. Milch in den Topf gießen. Die Zitronensäurelösung in die Milch geben und sehr sanft und langsam in einer Auf- und Abbewegung (anstatt im Uhrzeigersinn) rühren, um sie gleichmäßig zu verteilen. Darauf achten, nicht zu viel zu rühren.
3. Die Schutzabdeckung vom Thermometer entfernen. Die Milch bei mittlerer Hitze auf 180F/82C erhitzen. Die Milch nur **gelegentlich**, sehr langsam und **sehr** vorsichtig umrühren, um zu vermeiden, dass sie anbrennt. Darauf achten, nicht zu viel zu rühren. Wenn die Milch 180F/82C erreicht, vom Herd nehmen.

Sie werden sehen, dass Käsebruch und Molke sich trennen (der Käsebruch wird sehr klein sein und die Molke eine gelblich grüne Flüssigkeit)

4. Mit Deckel abdecken und 30 Minuten lang ungestört abkühlen lassen.
5. Das Abtropfsieb mit dem zusammengefalteten, zweilagigen Musselin auslegen. Den Käsebruch vorsichtig in das Sieb gießen, um die Molke abtropfen zu lassen. Es ist eventuell nicht offensichtlich, dass sich Käsebruch und Molke getrennt haben, machen Sie aber trotzdem weiter, und Sie werden erstaunt sein, was nach dem Abtropfen im Musselin verbleibt!
6. Sobald der größte Teil der Molke abgetropft ist, Salz einstreuen und sorgfältig vermischen (wenn Sie möchten, können Sie an dieser Stelle auch Kräuter hinzugeben).
7. Die Ränder Ihres Musselins zusammennehmen, um eine "Tasche" zu formen. Die Tasche umdrehen und **leicht** drücken, um mehr von der Molke zu entfernen (wenn Sie zu stark drücken, kann der Käse durch den Musselin austreten).
8. Die Tasche an den Rändern aufhängen, damit der Rest der Molke abtropfen kann (z.B. auf einem Wasserhahn über dem Waschbecken oder einem Holzlöffel über einer Schüssel). 30 Minuten bis eine Stunde abtropfen lassen – alternativ in Ihre konische Käseform überführen.
9. Sobald der Käse abgetropft ist, können Sie ihn zu Käsekugeln oder Stangen formen oder einfach in eine Schüssel legen. Der Käse kann sofort verzehrt oder in den Kühlschrank gelegt werden, um ihn fester werden zu lassen.

Abdecken und im Kühlschrank bis zu 5 Tage aufbewahren.

SCHRITT 3



SCHRITT 5



SCHRITT 8



Fester und krümeliger Ziegenkäse

EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

(Die Zutaten sind die gleichen, doch die Zubereitung ist anders.)

1. 1 gehäuften Teelöffel Zitronensäure in 50 ml abgekühltem, abgekochtem Wasser (Raumtemperatur) vermischen. Rühren und auflösen lassen.
2. Milch in den Topf gießen. Die Schutzabdeckung vom Thermometer entfernen. Die Milch bei mittlerer Hitze auf 190F/87C erhitzen. Ein leichter Schaum sollte langsam zu sehen sein (nicht kochen lassen) Die Milch sehr vorsichtig und nur gelegentlich umrühren, um Verbrennungen zu vermeiden. Darauf achten, nicht zu viel zu rühren.
3. Den Herd auf schwache Hitze herunterstellen, bevor der Schaum zurückgeht (Wenn Sie auf einem elektrischen Herd arbeiten, dann ziehen Sie den Topf auf eine andere Herdplatte mit schwacher Hitze). Die Zitronensäurelösung hinzufügen und sehr sanft und langsam in einer Auf- und Abbewegung (anstatt im Uhrzeigersinn) rühren, um sie gleichmäßig zu verteilen. Für 30 Sekunden unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Darauf achten, nicht zu viel zu rühren.
4. Vom Herd nehmen und **sehr vorsichtig und langsam umrühren, bis** eine Trennung zwischen Käsebruch und Molke zu sehen ist.
Es ist eventuell nicht offensichtlich, dass sich Käsebruch und Molke getrennt haben, machen Sie aber trotzdem weiter, und Sie werden erstaunt sein, was nach dem Abtropfen im Musselin verbleibt!
5. Das Abtropfsieb mit dem zusammengefalteten, zweilagigen Musselin auslegen. Den Käsebruch und die Molke vorsichtig hineingießen. 10 Minuten abtropfen lassen. Salz hineinstreuen und den Käsebruch vorsichtig umrühren (für einen salzigeren Geschmack 1 ½ TL - 2 TL hinzufügen). Kräuter hinzufügen, wenn gewünscht. Den Käsebruch im Musselin vorsichtig hin- und herbewegen, um ihn besser abtropfen zu lassen.
6. Den Käse in eine Mulde in der Mitte des Musselins zusammenführen. Die Musselinecken über den Käse falten, einen Teller darauflegen und ein schweres Gewicht darauflegen (Wasserflaschen, eine schwere Vase mit Wasser usw.).
7. Lassen Sie den Käse mindestens eine Stunde lang auspressen. Je länger Sie warten, desto fester wird der Käse. Haben Sie also Geduld! Der Käse kann sofort verzehrt oder in den Kühlschrank gelegt werden, um ihn fester werden zu lassen.

Abdecken und im Kühlschrank bis zu 5 Tage aufbewahren.

SCHRITT 4



SCHRITT 5



SCHRITT 6



REZEPTE...

Pekannuss-, Zimt- und Ahornsirupkrone

Diese „Krone“ ist einfach zuzubereiten und ein Highlight auf dem Tisch einer jeden Dinnerparty. Wenn Sie möchten, können Sie die Pekannüsse durch Walnüsse ersetzen oder zu Weihnachten ein paar zusätzliche Zutaten wie Rosinen oder Preiselbeeren hinzugeben. Für die Zubereitung können Sie entweder den festen und krümeligen oder den weichen und cremigen Käse verwenden.

- **20 g Pekannüsse**
 - **ein Stück Butter**
 - **1 TL Zimt**
 - **30 ml (oder ein großer Schluck!) Ahornsirup**
 - **250-300 g hausgemachter Ziegenkäse (abhängig von der Größe Ihrer Schüssel)**
1. Ein Stück Butter in einem Topf auf mittlerer Hitze zerlassen.
 2. Die Nüsse hinzufügen und eine Minute lang sanft anrösten.
 3. Vom Herd nehmen und den Ahornsirup und den Zimt einrühren, den Zimtgeschmack durch die Restwärme des Topfes für ein oder zwei Minuten entfalten lassen.
 4. In der Zwischenzeit eine kleine Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen und sicherstellen, dass Sie genügend Folie übersteht, um sie umzuklappen und damit die Oberseite abdecken zu können.
 5. Die Nussmasse in die Schüssel geben und etwas verteilen.
 6. Den Ziegenkäse (aus einem der Rezepte) hinzufügen, vorsichtig nach unten drücken und die Frischhaltefolie über die Oberseite klappen.
 7. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden, wenn möglich länger, fest werden lassen.
 8. Auf einen Servierteller legen und genießen!



Porree-Tarte mit Ziegenkäse

Porree und Ziegenkäse sind eine klassische Kombination. Anstelle von Porree können Sie den Boden Ihrer Tarte einfach mit einem Glas hochwertiger Zwiebelmarmelade auslegen und mit dem „Ziegenkäsepudding“ garnieren. Beide Varianten sind in unserem Big Cheese Haushalt ein Grundnahrungsmittel!

- **1 Packung Fertig-Mürbeteig (oder hausgemacht, wenn Sie möchten!)**
 - **2 EL Pflanzenöl**
 - **2-3 Zehen Knoblauch, gehackt**
 - **40 g Butter, plus extra zum Einfetten**
 - **der weiße und hellgrüne Teil von 3 mittleren Porreeestangen, in Scheiben geschnitten**
 - **4 Eier**
 - **100 ml Sahne**
 - **300 g hausgemachter Ziegenkäse**
 - **Salz und viel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und 1 TL Zitronenpfeffer (optional)**
- Streusel**
- **80 g Mehl**
 - **40 g Butter, weich**
 - **50 g fein geriebener Parmesankäse**
 - **Salz und schwarzer Pfeffer**
1. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch vorsichtig andünsten. Die Butter und den in Scheiben geschnittenen Porree zusammen mit 4-5 Esslöffeln Wasser in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze 10-15 Minuten kochen, bis der Porree weich ist und das gesamte Wasser verdunstet ist. Stellen Sie sicher, dass Sie gelegentlich umrühren. Zur Seite stellen und Porree abkühlen lassen.
 2. Ein stabiles Backblech in den Backofen schieben und den Backofen auf 180C vorheizen (Umluft).
 3. Eine geriffelte Springform mit Butter einfetten.
 4. Den Teig auf eine Dicke von ca. 4 mm ausrollen. Die Springform mit dem Teig auslegen und mit einer Gabel einstechen.
 5. Die Streusel Zubereitung: Butter in das Mehl reiben, bis es die Konsistenz von feuchtem Sand erreicht, dann Parmesan hinzufügen und würzen. Zur Seite legen, bis es benötigt wird.
 6. Kalten Porree auf dem Teig verteilen.
 7. In einer Schüssel Eier, Sahne und Ziegenkäse verquirlen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen (Zitronenpfeffer optional), dann die Masse vorsichtig über den Lauch gießen, dabei sicherstellen, dass die Mischung nicht zu nah an den oberen Rand tritt.
 8. In den Ofen auf das vorgeheizte Backblech (dadurch vermeiden Sie einen matschigen Boden) schieben. Nach 20 Minuten die Tarte vorsichtig aus dem Ofen nehmen und die Streuselmischung darüberstreuen. Zurück in den Ofen schieben und weitere 20-25 Minuten backen, oder bis die Oberseite golden ist.
 9. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten stehen lassen. Warm oder kalt servieren.



QUESO BLANCO zur Zubereitung von ca. 900 g

Queso Blanco ist „Weißkäse“ auf Spanisch. Es ist ein milder, cremiger, weicher Käse, der unglaublich vielseitig ist und auf viele verschiedene Arten verwendet werden kann...

- als Fleischersatz. Der festere Käse kann zerkleinert und gebraten werden – verwenden Sie ihn zum Beispiel in einem Wokgericht anstelle von Tofu.
- Sie können ihn auf ein Käse-Makkaroni streuen und grillen.
- Sie können ihn in Wraps mit gegrilltem Gemüse verwenden oder würzige Enchiladas zubereiten.
- Sie können ihn einfach auf Crackern oder Haferkekse essen oder in einem Sandwich.



4,5 Liter
Kuh-Vollmilch



2 Teelöffel
Zitronen-
säure



1
Teelöffel
Salz



Abtropfsieb



Butter-
Musselin



Thermometer



Großer tiefer
Topf mit
Deckel



Große
Schaumkelle



Käseform

EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. Die Zitronensäure in 50 ml abgekühltem, abgekochten Wasser (Raumtemperatur) vermischen. Rühren und auflösen lassen.
2. Milch in den Topf gießen. Die Schutzabdeckung vom Thermometer entfernen. Die Milch auf 185F/85C erhitzen und sehr vorsichtig und gelegentlich rühren, um ein Anbrennen zu vermeiden.
3. Die Herdplatte auf schwache Hitze herunterstellen und langsam die Zitronensäurelösung hineinrühren – Sie sollten sehen, dass sich Käsebruch und Molke sofort trennen.
4. Bei niedriger Hitze weitere 20 Sekunden köcheln lassen und dann vom Herd nehmen.
5. Ein Abtropfsieb mit Butter-Musselin auslegen und den Käsebruch vorsichtig in das Sieb gießen.
6. 5 Minuten abtropfen lassen (Sie können den Käsebruch im Musselin hin- und herbewegen, um das Abtropfen zu beschleunigen).
7. Den Musselin zusammenlegen und vorsichtig drücken, um überschüssige Molke zu entfernen.
8. Den Musselin öffnen und Salz einrühren (wenn Sie mit dem Käse ein süßes Rezept zubereiten, dann nehmen Sie eventuell nur die Hälfte der Salzmenge). Sie könnten an dieser Stelle auch etwas Paprika hinzufügen, um einen schönen würzigen Käse zu erhalten.
9. Die Ecken des Musselins zusammenführen, um eine Tasche zu formen – die Tasche mit einem Holzlöffel über Ihrer Mischbatterie oder über eine Schüssel aufhängen und eine Stunde abtropfen lassen – alternativ in die Korbkäseformen überführen.

Im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter aufbewahren und innerhalb von 5 Tagen verzehren.

SCHRITT 2



SCHRITT 5



SCHRITT 9





REZEPTE...

Orangen-Kreuzkümmel-Schwarzbohnen-Eintopf mit Queso Blanco

Der in Mexiko viel gegessene Queso Blanco ist frisch und mild und passt daher perfekt zu warmen und pikanten Gerichten. Er wird typischerweise auf Salaten, über Reis und Bohnen zerbröseln, in Enchiladas oder auf Huevos Rancheros verwendet. Wir lieben ihn in Kombination mit diesem heißen und aromatischen Bohneneintopf, der an einem kühlen Abend einfach wunderbar schmeckt!

- **Öl (zum Braten)**
 - **1 Zwiebel, gewürfelt**
 - **1 gelbe Paprika, gewürfelt**
 - **1 mittelgroße Karotte, geschält und gewürfelt**
 - **1 Stange Sellerie, gewürfelt**
 - **2 Knoblauchzehen, zerkleinert**
 - **½ oder 1 ganze gehackte Chilischote (je nach Geschmack)**
 - **2 TL gemahlener Kreuzkümmel**
 - **400 g Dose gewürfelte Tomaten**
 - **300 ml frischer Orangensaft**
 - **die Schale einer Orange**
 - **2 EL Tomatenmark**
 - **400 g Dose schwarze Bohnen**
 - **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
 - **hausgemachter Queso Blanco (so viel oder so wenig, wie Sie möchten)**
1. Das Öl in einem großen Topf mit schwerem Boden vorsichtig erhitzen und die Zwiebel langsam anbraten.
 2. Nach ein paar Minuten die Karotten hinzufügen und einige Minuten braten, dann Sellerie und Knoblauch hinzufügen, wobei darauf zu achten ist, dass der Knoblauch nicht anbrennt.
 3. Nach 5 Minuten Paprikawürfel und gehackte Chilischote dazugeben und bei schwacher Hitze weitere zwei Minuten garen.
 4. Kreuzkümmel unterrühren und einige Sekunden köcheln, dann Tomaten, Tomatenmark und Bohnen dazugeben. Orangensaft darüber gießen, Orangenschale dazugeben und sanft köcheln lassen.
 5. Mit etwas Salz und viel gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze mindestens 30 Minuten garen, gelegentlich umrühren, bis es angedickt ist.
 6. (optional für einen traditionellen Bohneneintopf) 2 Tassen der gekochten Masse entnehmen und durch Pürieren eine grobe Paste bilden lassen und zum Eintopf zurückgeben. Dadurch entsteht eine dickere Konsistenz.
 7. In Schalen mit Ihrem hausgemachten Queso Blanco und einem Hauch gemahlener schwarzen Pfeffers servieren.

PANIR zur Zubereitung von ca. 900 g

Panir ist ein köstlicher frischer Käse, der in der südasiatischen Küche zu Hause ist. Er kann entweder süß oder herzhaft gegessen werden, was ihn zu einem äußerst vielseitigen Käse macht, der sich für viele verschiedene Ernährungsweisen eignet.



4,5 Liter
Kuh-Vollmilch



Butter-
Musselin



2 Teelöffel
Zitronen-
säure



Abtropfsieb



2
Teelöffel
Salz



Große
Schaumkelle



Großer
tiefer Topf
mit Deckel



Thermometer

EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. Die Zitronensäure in 50 ml abgekühltem, abgekochten Wasser (Raumtemperatur) vermischen. Rühren und auflösen lassen.
2. Die Kunststoffabdeckung von Ihrem Thermometer entfernen. Milch in den Topf gießen. Die Milch auf 190F/88C erhitzen. Die Milch sehr vorsichtig und nur gelegentlich umrühren, um Verbrennungen zu vermeiden. Darauf achten, nicht zu viel zu rühren.
3. Die Herdplatte auf schwache Hitze herunterstellen. Bevor der Schaum zurückgeht, die Zitronensäurelösung hinzugeben und sehr sanft und langsam in einer Auf- und Abbewegung (anstatt im Uhrzeigersinn) rühren, um sie gleichmäßig zu verteilen. 1 Minute köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Darauf achten, nicht zu viel zu rühren.
4. Vom Herd nehmen und sehr langsam und sehr vorsichtigiterrühren.

Der Käsebruch ist weiß und die Molke sollte gelblich-grün sein. Wenn die Molke weißlich aussieht, noch 1/2 EL Zitronensäure hinzugeben.

5. Sobald eine klare Trennung von Käsebruch und Molke erhalten wurde die Flüssigkeit 10 Minuten lang ruhen lassen.
6. Den Käsebruch in ein mit Butter-Musselin ausgekleidetes Abtropfsieb gießen. Die Oberseite des Musselins vorsichtig und doch fest drehen, um zusätzliche Molke herauszudrücken. Jetzt können auch Salz oder optionale Kräuter für herzhaftere Gerichte hinzugefügt werden.
7. Das Bündel in das Abtropfsieb legen, den Käsebruch mit den Rändern des Musselins bedecken und einen Teller und ein Gewicht (z. B. eine Vase mit Wasser) darauflegen und mindestens eine Stunde lang auspressen lassen.
8. Den Käse auspacken und essen! Sie können ihn schneiden und braten oder ungekocht essen.

Im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter bis zu 5 Tage aufbewahren.

SCHRITT 2



SCHRITT 8



REZEPTE...

Mattar Panir

- **8 cm Ingwerwurzel, geschält und grob gehackt**
 - **200 g gefrorene Erbsen**
 - **Sonnenblumenöl zum Braten**
 - **500 g Panirkäse, in Würfel geschnitten**
 - **1 TL Kreuzkümmelsamen**
 - **400 g Dose gewürfelte Tomaten**
 - **2 TL Chilipulver**
 - **2 TL Kurkuma**
 - **3 TL gemahlener Koriander**
 - **1 TL gemahlener Kümmel**
 - **1 TL Salz**
 - **Handvoll frischer Koriander, gehackt (optional)**
1. 70 ml Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
 2. Kreuzkümmelsamen hinzufügen und eine Minute braten.
 3. Tomaten hinzufügen und Herdplatte auf niedrige Hitze herunterregeln.
 4. Ingwer, Chilipulver, Kurkuma, gemahlene Koriander, Kreuzkümmel, Salz und Koriander zugeben und gut umrühren.
 5. Panir hinzufügen - wenn Sie möchten, können Sie den Panir zuvor frittieren/braten. (wenn Sie frittieren, achten Sie aufgrund des Wassergehalts im Käse darauf, dass das Öl spritzen könnte)
 6. Erbsen und 150 ml kochendes Wasser hinzugeben (je nachdem, wie flüssig Sie Ihre Sauce mögen, können Sie mehr hinzufügen – wir mögen es, wenn sie ein bisschen dicker ist!) Zum Kochen bringen und dann die Herdplatte auf eine schwache Hitze herunterregeln.
 7. Abdecken und für 10 Minuten ruhen lassen. Je nachdem, wie gut Ihr Käse gelungen ist (oder wie viel Sie gerührt haben), könnten Sie feststellen, dass Ihr Panir ein wenig zerbröckelt ist – das ist OK!
 8. Zum Servieren überschüssiges Öl, das sich an der Oberfläche angesammelt hat, abschöpfen. Vorsichtig aufwärmen, bis er wieder heiß ist. Restlichen Koriander darüberstreuen und genießen!
 9. Mit Reis oder Naanbrot servieren.





Weitere Informationen zum Big Cheese Making Kit finden Sie unter:

www.bigcheesemakingkit.com

E-Mail: info@bigcheesemakingkit.com



Twitter:
[@bigcheesemaking](https://twitter.com/bigcheesemaking)



Facebook:
[/The Big Cheese Making Kit](https://www.facebook.com/TheBigCheeseMakingKit)