



Hüttenkäse

- 2 Ltr. Milch (Past-Milch) auf 34° C im Kochtopf erwärmen.
- Zugabe von 2 Esslöffeln saurer Halbrahm.
- Geben Sie nun eine 8Tropfen Lab in ein kleines Glas mit 2 Esslöffeln Wasser.
- Dazu kommen 8 Tropfen Kalziumchlorid und mischen Sie auch diese im kleinen Glas Wasser gut unter.
- Leeren Sie nun diese Mischung in die erwärmte Milch bei gutem Umrühren (1Minute).
- Pfanne abdecken (wegen Wärmeverlust) und 45 Min. ruhig stehen lassen.
- Wenn die Gallerte schön fest geworden ist, zerschneiden wir sie mit einem langen Messer in einem Abstand von ca. 1 cm horizontal und diagonal bis alles rechteckige Klötzchen entstehen.
- Jetzt überziehen wir die Klötzchen-Gallerte mit einem Esslöffel indem wir ihn am oberen Rand des Kochtopfes etwa 3cm tief ansetzt langsam ans andere Ende des Kochtopfs zieht. (3x überziehen)
- Nun zerschneiden wir die entstandenen Streifen wieder in Klötzchen.
- Wir lassen nun das Käse-Molkegemisch etwa 30 Minuten stehen.
- Nun rühren wir mit der Holzkelte mit langsamen ovalen Kreisbewegungen bis wir eine Korngrösse vergleichbar wie ein Maiskorn haben.
- Zusätzlich erwärmen der Käsebruchmasse unter stetigem rühren mit einer Holzkelte auf 43°C.
- Jetzt giessen wir die Molke in einen Krug und fangen die Käsekörner mit einem Sieb auf.
- Die Abgeseibten Käsekörner geben wir sofort in ein bereitgestelltes Becken mit möglichst kaltem Wasser ca. 2Ltr. zum (Abschrecken).
- Nach 5 Minuten sieben wir den Hüttenkäse aus dem Wasser und geben ihn in einem verschliessbaren Plastikgeschirr.
- Geben Sie nun 1dl. Kaffeerahm oder Schlagrahm hinzu und mischen es gut unter.
- Lagern Sie den fertigen Hüttenkäse im Kühlschrank bei ca. 5°Celsius.

+ Haltbar 7 Tage im Kühlschrank

Hilfsmittel:

- Lab
 - Saurer Halbrahm
 - Kalziumchlorid
 - Sieb
 - Thermometer
 - Kochtopf
 - Holzkelte
 - langes Messer
-
- Ideal zum verfeinern von Salaten
 - Huttenkäse auf Toastbrot
 - Verfeinern Sie dem Huttenkäse mit Schnittgewürzen
 - Auch ideal als Beilage zu verschiedenen Fleischgerichten