

# Käse-Variationen aus Milch und Sahne selbstgemacht

## 1 Käse und Molke aus Frischmilch von Jana Rühle



### **Zutaten**

2 Liter Frischmilch 3,5%

2-3 TL. Salz

2 TL Essigessenz

### **Zubereitung**

2 Liter frische Bio-Vollmilch 3,8% >> Kühlschrankskalte Milch etwa 12 Minuten auf 80° mit dem Flexi-Rührer auf Intervall 2 rühren



2 Teelöffel Essigessenz und 2-3 TL Salz zugeben eingeben >> 1 Minute weiter **ohne** Temperatur gleiche Stufe

10 Minuten im Topf ruhen lassen

Abgießen ( Topf+ Sieb + feines Tuch) und gut ausdrücken





( Der Frischkäse jetzt... Hat jetzt schon eine hohe Schnittfestigkeit. Das nächste Mal werde ich auch nicht so viel Molke auspressen. Ich werde Ihnen jetzt erst ein wenig im Kühlschrank reifen lassen... Sofern man in dieser kurzen Zeit überhaupt von reifen lassen sprechen kann) dient als Mozzarella Ersatz



( Rezept durch Unterstützung Blog Kochtrotz [www.kochtrotz.de](http://www.kochtrotz.de) )

2. Variante als Frischkäse von Jana Rühle



## Rezept

2 Liter Frischmilch 3,5%

2-3 TL. Salz

2 TL Essigessenz

100ml Sahne

Kräuter nach Wahl

## Zubereitung

2 Liter frische Bio-Vollmilch 3,8% >> Kühlschrankskalte Milch etwa 12 Minuten auf 80° mit dem Flexi-Rührer auf Intervall 2 rühren

2 Teelöffel Essigessenz zugeben > 1 Minute weiter **ohne** Temperatur gleiche Stufe

15 Minuten stehen lassen >> wieder zurück in Kenwood Topf + je nach Gusto 1-2 Tl Salz + Kräuter + geschätzte 100 ml flüssige Schlagsahne >> Flexi-Rührer, Stufe 2-3, 2-3 Minuten >> in Glas/Behälter abfüllen und in den Kühlschrank stellen.