

Frischkäse selber machen

Frischkäse können Sie mit Hilfe von Zitronensaft oder Calcium lacticum selber herstellen. Mit Zitronensaft wird der Frischkäse quarkähnlich, mit Calcium lacticum entsteht Ricotta.

„Quark“

Sie brauchen für ca. 500 g:
2 Liter Pastmilch oder UHT-Milch
1 Esslöffel Magerquark
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

1. Die Milch auf 30 bis 35 °C erwärmen.
2. Quark und Zitronensaft zufügen und mit dem Schwingbesen gut durchmischen.
3. Zugedeckt bei Küchentemperatur ca. 12 bis 24 Stunden stehen lassen.
4. Die Masse durch ein feines Tuch abgiessen und etwas auspressen.
5. Den Quark gut durchrühren und in einem sauberen Gefäss im Kühlschrank aufbewahren.

„Ricotta“

Sie brauchen für ca. 500 g:
4 Liter Pastmilch oder UHT-Milch
8 Teelöffel Calcium lacticum (in Apotheken erhältlich)

Zubereitung:

1. Das Calcium lacticum 1 dl in kalter Milch auflösen und in die restliche Milch einrühren.
2. Die Milch langsam und unter vorsichtigem Rühren erhitzen. Sobald das Eiweiss gerinnt und die sich abscheidende Flüssigkeit (= Molke) gelblich wird, die Pfanne von der Platte ziehen.
3. Die Masse durch ein feines Tuch abgiessen, auspressen und noch einige Stunden gut abtropfen lassen.
4. Den Ricotta in einem sauberen Gefäss im Kühlschrank aufbewahren.

Für weitere Informationen

Schweizer Milchproduzenten SMP
Weststrasse 10
3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 28
Fax 031 359 58 55
<http://www.swissmilk.ch>

