



KÄSE SCHNELL UND EINFACH SELBST HERSTELLEN, OHNE LAB

Zutaten für einen ca. 700 g schweren Käselaib:

2 l Vollmilch, z.B. A2 Milch mit 4 % Fettanteil
(mind. 3,5 % Fett, keine H-Milch)
500 g Sauerrahm
4 Eier Gr. M
2 TL Salz

Außerdem:

1 sauberes Mulltuch/Leinentuch/Käsetuch
oder feines Küchentuch
1 Sieb/Salatseier
1 großer Topf



Zubereitung:

- 1) Wichtigste Regel: Achtet im gesamten Herstellungsprozess auf Hygiene und verwendet nur frische Zutaten.
- 2) Gebt die Milch in den Topf und erhitzt sie. In der Zwischenzeit vermischt ihr die Eier mit dem Sauerrahm und Salz.
- 3) Sobald die Milch kocht, rührt ihr diese Mischung ein. Reduziert die Hitze ein wenig (bei mir Stufe 6 von 9) und köchelt das Ganze ca. 15-20 min lang.
- 4) In den ersten paar Minuten passiert nicht viel, aber wartet geduldig ab. Es dauert ca. 6-8 min bis die Milch anfängt zu gerinnen, d.h das Milcheiweiß trennt sich von der Molke. Das merkt man an den Klümpchen, die entstehen. Die Milch, die vorhin weiß war, wird jetzt immer klarer.
- 5) Nach ca. 15-20 min ist der Prozess beendet. Ihr habt nun viele kleine Klümpchen im Topf und eine nicht ganz klare Flüssigkeit, die Molke.
- 6) Stellt das Sieb ins Waschbecken, legt ein angefeuchtetes Mulltuch darüber und seiht alles ab. Wenn ihr wollt könnt ihr die Molke auffangen. Wer sie mag, kann sie trinken oder darin den Käse lagern.
- 7) Das Tuch wird, wie im Video gezeigt, festgedreht und mehrmals zusammengedrückt, damit die überschüssige Molke entweichen kann. Zugleich wird eine Art Ball geformt. Das macht den Käse später schnittfest. Bitte seid in diesem Schritt vorsichtig, um euch nicht die Finger zu verbrennen.
- 8) Ich gebe den Käseball (immer noch ins Tuch gewickelt) gerne in ein etwas kleineres Sieb mit feiner Struktur, weil der Käse so ein schönes Muster bekommt. Lasst ihn bei Zimmertemp. vollständig auskühlen und gebt ihn für mind. 2-3 Stunden, am besten aber über Nacht, in den Kühlschrank.
- 9) Entfernt das Tuch und siehe da – euer Käse ist servierfertig. Wenn ihr nicht gleich den ganzen Laib braucht, lagert ihn am besten in einer Salzlake im Kühlschrank. Ich verwende (je nach Größe des Behälters in dem er aufbewahrt wird) ca. 500 ml abgekochtes und ausgekühltes Wasser und 5 geh. TL Salz). Der Käse sollte in der Lake schwimmen. So hält er sich locker eine Woche im Kühlschrank.

Sastojci za sir od ca. 700 g:

2 l punomasnog mlijeka, npr. A2 mlijeko sa 4 % masnoće
(min. 3,5 % masnoće, ne dugotrajno)
500 g kiselog vrhnja
4 jaja vel. M
2 kašičice soli

Osim toga su vam potrebni:

1 čista gaza/kuhinjska krpa ili druga tanka
pamučna tkanina
1 sito/cjedilo
1 veliki lonac



Priprema:

- 1) Najvažnije pravilo: obratite pažnju na higijenu u cijelom procesu pravljenja sira i koristite samo svježije proizvode.
- 2) Mlijeko sipajte u lonac i prokuhajte. U međuvremenu pomiješajte jaja, kiselo vrhnje i so.
- 3) Čim je mlijeko prokuhalo, umiješajte pripremljenu smjesu. Potom smanjite vatru na srednju (kod mene 6. stepen od 9) i kuhajte sve 15-20 min.
- 4) Na početku nećete primijetiti velike promjene. One će uslijediti tek nakon otprilike 6-8 min kad se mliječni proteini počinju odavajati od sirutke. To se vidi po grudvicama koje nastaju. Mlijeko koje je bilo bijelo postaje sve bistrije.
- 5) Nakon ca. 15-20 min proces je završen. Sad imate puno grudvica u loncu i sirutku.
- 6) Sito stavite u sudoper i na njega mokru krpu ili gazu. Sadržaj iz lonca saspite kroz cjedilo. Ako volite sirutku, možete i nju uhvatiti tako što ćete ispod sita staviti zdjelu ili lonac. U njoj po želji možete kasnije držati sir.
- 7) Rukama krpu zategnite što bolje kako bi izašla tekućina. To će sir učiniti čvršćim i pogodnijim za rezanje. Gazu svežite što bolje i formirajte loptu. Pazite samo da se ne opržite pošto je sve jako vruće.
- 8) Loptu sira stavljam (umotanu u gazu) u manje sitno sa još sitnijim rupicama jer tako sir na kraju dobije lijepu mustru. Ostavite ga na sobnoj temp. a zatim u frižideru na 2-3 sata ili najbolje preko noći da se ohladi.
- 9) Odstranite krpu i divite se svom umijeću. Ako ne planirate da odmah pojedete cijeli sir, držite ga u slanoj vodi. Zavisno od veličine posude u kojoj ga držite, potrebno vam je oko 500 ml vode (koju ste prokuhali i ohladili) i 5 vrhom punih kašičica soli. Sir bi trebao da pliva u vodi i tako će vam u frižideru izdržati najmanje 7 dana bez da se pokvari.