

WELCHE MILCH WÄHLEN ?

Es heißt, man könne Käse mit der Milch fast aller Säugtiere und sogar aus 100% pflanzlichen Zutaten herstellen (Tofu ist eine Art Käse, der durch die Gärung von Sojamilch entsteht). Es ist allerdings einfacher, Kuhmilch zu finden, die in vielen verschiedenen Formen und Qualitäten erhältlich ist, oder auch Ziegen- oder Schafsmilch zu verwenden. Für den Anfänger in der Käseherstellung besteht der Hauptunterschied im Geschmack und Aroma des fertigen Käses.

Die Rohmilch ...
Weil sie von Natur aus mehr Enzyme enthält und ihre mikrobielle Flora stärker entwickelt ist als die von pasteurisierter Milch, ist sie die bevorzugte Milch der handwerklichen Käsehersteller.
Man findet sie direkt beim Bauern, auf dem Markt oder auch in manchen Bioläden.

Mikrofiltrierte Milch und pasteurisierte Milch ...
Wenn es für Sie schwierig ist, Rohmilch zu finden, können Sie mikrofiltrierte oder andererseits pasteurisierte Milch kaufen, die im Kühlregal Ihres Lebensmittelladens oder Supermarktes erhältlich ist.
Bei der Pasteurisierung werden durch Erhitzen alle pathogenen Bakterien abgetötet, die die Milch zum Verzehr ungeeignet machen können. Wenn die Pasteurisierung aber mit zu heißer Temperatur durchgeführt wird, tötet sie auch die "guten Bakterien" ab, die der Milch ihren Geschmack und ihr Aroma verleihen.
Verwenden Sie lieber mikrofiltrierte Milch, aus der die unerwünschten Bakterien und Keime mit einem physikalischen Verfahren entfernt wurden.

H-Milch: vermeiden!
Diese Milch, die man sehr leicht findet und die bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden kann, entsteht durch Ultrahocherhitzen (auf bis zu 150 °C) während wenigen Sekunden. Dies zerstört definitiv alle schlechten Mikroorganismen, aber leider auch alle anderen, die für die Käseherstellung wichtig sind. Man müsste die Milch also mit neuen Bakterien beimpfen. Verwenden Sie daher keine H-Milch, da der Käse weniger Geschmack hätte und eine Gärung fast unmöglich wäre.

Bevorzugen Sie Vollmilch!
Die natürlich in der Milch enthaltenen Fette sind wichtig für den Geschmack, das Aroma und die Textur Ihres Käses im Abtropfbehälter. Verwenden Sie daher keine Magermilch oder auch Halbfettmilch. Diese Milcharten haben nicht nur weniger Geschmack, die Gärung wäre auch sehr schwer zu erreichen.

KUHKÄSE

SELBER MACHEN

ERGIBT BIS ZU 200G KÄSE



Probleme mit dem Verschluss des Deckels? Wenn Sie für das Ansetzen des Käses die Käseform benutzen, kann der Deckel nicht geschlossen werden - nur das Etikett halt Deckel und Glas zusammen.
Während des Abtropfprozesses wird der Deckel nicht verwendet.
Wenn Sie den fertigen Käse in den Kühlschrank stellen, kann der Deckel (ohne Käseform !) einfach aufgeschraubt werden.

Produktkonzept und -zusammenstellung in Frankreich
RADIS ET CAPUCINE 49353 C
42 rue des Perreyeux • ZA du CORMIER
BP50116 • 49803 TRÉLAZÉ CEDEX
www.radisetcapucine.com



INHALT :

- 1 Käseform
- 1 Milchsäurebakterien, Zutaten: Säurebakterien, Laktose (Milch), hydrolysiertes Kasein (Milch). Netto Gewicht: 5 g EU Ursprung
- Kälberlab Netto Volumen: 2,5 ml Ursprung: Frankreich
- 1 Beutel Bio Schnittlauch, Netto Gewicht : 5 g Ursprung: Deutschland
- 1 Heft mit Rezepten von Chefkoch Sébastien Romé

SCHNITTLAUCH* Netto Gewicht : 5 g

* Zutaten aus biologischem Anbau.



An einem trockenen und kühlen Ort Gewürzdosens aufbewahren und vor Feuchtigkeit und Hitze schützen.
Kann Spuren von Senf, Sesam, Haselnuss, Gluten, Laktose, Pistazie und Sellerie enthalten.

N° de lot/ à utiliser de préférence avant fin: voir sous la boîte.

FÜR 1 HAUSGEMACHTEN FRISCHKÄSE VON 150 BIS 200 G (1 FORM)

IM SET ENTHALTEN:

- 1 Beutel mit 5 g Milchsäurebakterien* (Pulver)
- 1 Beutel mit 2,5 ml Lab* (flüssig)
- * Es wird empfohlen, die Beutel mit Milchsäurebakterien und Lab bis zu ihrer Verwendung im Kühlschrank aufzubewahren.
- 1 Käseform
- 1 Beutel Schnittlauch.

SIE BRAUCHEN ...:

- Ein kleines Glas 12,5 cl
- Einen Topf
- Eine Metallkelle
- Eine Salatschüssel 1,5 – 2 L
- Eine Schale
- 1 Liter Vollmilch*

1



Die Milch in eine Salatschüssel gießen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Wenn Ihre Milch im Kühlschrank war, können Sie sie in einem Topf wärmen, ohne dabei eine Höchsttemperatur von 25 °C zu überschreiten. Sie sollten die Temperatur dabei mit einem Thermometer kontrollieren. Am einfachsten ist es aber, die Milch etwa ein bis zwei Stunden lang bei Zimmertemperatur stehen zu lassen.

2



Ein halbes Glas von der temperierten Milch entnehmen, einen Beutel Milchsäurebakterien hineingeben und mischen, bis das Pulver aufgelöst ist. Das halbe Glas Milch mit den Milchsäurebakterien zum Rest der Milch gießen und gut mischen. Die Salatschüssel mit einem sauberen Tuch bedecken und etwa eineinhalb Stunden bei Zimmertemperatur stehenlassen. Das Ziel dieser Etappe besteht darin, den Milchsäurebakterien zu ermöglichen, sich zu entwickeln und dabei die Milch auf die Gerinnung vorzubereiten, um schließlich eine feste Dickmilch (die sogenannte „Dickete“) mit angenehmem Geschmack zu erhalten.

3



Nach dieser Etappe des Reifens das flüssige Lab aus dem Beutel hinzufügen und gut mit der Milch vermischen. Die Schüssel mit dem sauberen Tuch bedecken und stehenlassen, bis die Masse dick ist. Für einen festen Käse und je nach der Qualität und Temperatur der Milch eine ganze Nacht lang bei Zimmertemperatur gerinnen lassen: So nimmt die Dickmilch eine gallertartige, relativ feste Konsistenz an.

4



Die Dickmilch mit einem Messer zunächst der Länge, dann der Breite nach in Abständen von etwa 3 cm durchschneiden. Man erhält also Würfel von etwa 3 cm x 3 cm.

5



Die Käseform in eine Schale stellen und mit einer Kelle vorsichtig bis zum Rand mit der Dickmilch füllen.

6



Abtropfen lassen, dabei die Dickmilch regelmäßig mit der Kelle oder einem Esslöffel von der Oberseite der Form aus vorsichtig auspressen. Dann bis zum Rand Dickmilch nachfüllen, bis die Salatschüssel leer ist. Nicht zu stark auf die Dickmilch drücken, um sie nicht durch die Löcher der Käseform nach außen zu pressen. Dieser Vorgang kann eine oder zwei Stunden oder länger dauern, wenn die Dickmilch sehr fest ist.

7



Einige Stunden lang abtropfen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Käse nach der Abtropfphase aus der Form nehmen und nach Geschmack verzehren: pur, süß, salzig, mit Pfeffer und/oder aromatisiert mit einem der Gewürze aus den Beuteln in Ihrem Set, das Sie gleichmäßig auf den Käse streuen.

Der Käse kann im Kühlschrank (bei höchstens +4 °C) bis zu 4 oder 5 Tage lang aufbewahrt werden. Tipp: Die Molke (Flüssigkeit, die Sie beim Abtropfen erhalten) kann getrunken werden: entweder pur mit etwas Zucker oder mit Fruchtsirup oder Ahornsirup.