



#dienetzwerkerinnen

Streich-Käse selbst herstellen mit Online-Coach



Isabella Bösch-Weiss von <https://hofwaerts.at/>

Zutaten

- 2 l Milch (jede Milch eignet sich, sie darf nur nicht ultrahocherhitzt, also keine Haltbarmilch sein)
- ½ kg bis 1kg Naturjoghurt (Kuh-, Schaf- oder Ziege)
- 2 Zitronen
- Salz

Zubehör

- 1 Topf zum Erwärmen der Milch
- 1 Back-/Brat-/Koch-Thermometer
- 1 Schneebesen
- 1 Kochlöffel
- 1 Schöpfer (im Idealfall ein Siebschöpfer)
- 1 Nudelsieb
- 2 ausgekochte Geschirrtücher, Mulltücher oder Babywindeln
- 1 Pkg Backpulver
- 1 Gefäß zum Auffangen der Molke (zB Kochtopf)
- 1 tiefer Topf/Gefäß zum Auffangen der Molke

Hinweis: bei diesem online Käseworkshop werden zwei verschiedene Rezepte vorgestellt. Um sie unterscheiden zu können sind die Angaben in normaler Schrift für den Joghurtkäse und kursiv für den Zitronenkäse.

Workshop

18:30 bis 20:00 Uhr

Dauer	Was
10 min	Beide Tücher übereinander in eine Schüssel legen, Backpulver darüber streuen und mit kochendem Wasser übergießen. Anschließend Tücher kalt ausspülen und bereit halten.
10 min	Nudelsieb über den tiefen Topf hängen, eines der Tücher hineinlegen und das gesamte Joghurt hineinleeren. Tuch zudrehen und möglichst tief (sodass viel Stoff oben übersteht) mit einem Gummiringerl oder Spagat zusammenbinden. Einen



#dienetzwerkerinnen

	<p>Kochlöffel über den Topf legen und mit den überstehenden Zipfeln das Tuch mit der Joghurtfracht am Kochlöffel befestigen. Es muss genug Platz sein, so dass die Molke aus dem Joghurt abtropfen kann ohne dass das Tuch darin liegt. Das Ganze über Nacht (12h) abtropfen lassen, kann, muss aber nicht im Kühlschrank sein.</p>
30 Minuten	<p><i>2 Zitronen auspressen und Saft bereiten halten. Vorbereitete Milch im Kochtopf unter ständigem Rühren auf 80 Grad erhitzen. Herd abdrehen, die Milch herunterziehen und den Saft der Zitronen einrühren. Die Milch flockt sofort aus. Das Ganze 10 bis 15 Minuten ruhen lassen, ohne Umzurühren. In der Zwischenzeit das Nudelsieb über ein Gefäß hängen, und das zweite vorbereitete Tuch hineinlegen.</i></p>
5 min	<p><i>Nach dem Ruhen lassen die ausgeflockte Milch in das Tuch abgießen und je nach Geschmack etwa eine halbe h oder ebenfalls über Nacht abtropfen lassen. Je kürzer es abtropft desto streichfähiger bleibt der Käse, je länger es abtropft, desto fester und bröseliger wird die Konsistenz. Durch das Wieder zugeben der abgetropften Molke kann die Konsistenz auch im Nachhinein noch verändert werden. Der Fantasie sind für die Verwendung des Zitronenkäses keine Grenzen gesetzt, er kann süß und salzig genossen werden. Finden Sie heraus, welche Konsistenz und welchen zugegebenen Geschmack Sie bevorzugen.</i></p>
30 Minuten	<p>Anleitungen und Tipps von Isabella, wie der Joghurtkäse weiter verarbeitet werden kann (siehe auch weiter unten in dieser Anleitung)</p>
	<p>Ende des Workshops, aber nicht der Käseproduktion</p>
Am nächsten Morgen	<p>Das Tuch mit dem Joghurtkäse in eine Schüssel legen, vorsichtig aufmachen – für Streichkäse aufs Brot oder für die süße Verwendung ist der Käse nun fertig und kann noch nach Belieben gesalzen bzw. gewürzt werden. Die Masse kann auch für Süßes verwendet werden.</p> <p>Wer den Käse einlegen möchte muss nach dem Aufmachen des Tuches die Masse kräftig salzen und das Salz mit einem Löffel gut einarbeiten. Noch einmal bis zum Abend abhängen lassen.</p> <p>Achtung: vorher die bereits abgetropfte Molke umleeren, sonst wird sie salzig und ist zum Trinken nicht mehr geeignet.</p>
Am nächsten Abend bis zu einer Woche später	<p>Am Abend sollte aus der Masse noch einmal Molke ausgetreten sein und sie ist noch fester geworden. Ein Einmachglas in passender Größe mit kochendem Wasser ausspülen und bereit halten. Eine Gewürzmischung Ihrer Wahl auf einem flachen Teller vorbereiten. Aus der Masse kleine Bällchen formen und in der Gewürzmischung wälzen. Bällchen in das Einmachglas legen und nach jeder Schicht Öl darüber gießen. Mit Öl abschließen und etwa eine Woche ziehen lassen, länger ist auch möglich. Dann als Streichkäse genießen.</p>