

Wir machen unseren eigenen Käse

Geräte

- Topf
- Sieb
- Käsetuch

Zutaten

- Vollmilch (pasteurisiert, keine H-Milch)
- Lab (z.B. [Amazon](#))
- Citronensäure

Rezepte

Feta

- Vollmilch in Topf geben
- Erhitzen auf 36 °C
- Lab hinzufügen nach Anleitung
- Ansäuern mit Citronensäure
- 30 min gerinnen lassen
- Molke abtrennen mit Käsetuch
- 30 min abtropfen lassen
- Käse in Scheiben schneiden und ein paar Tage in Salzlake einlegen

Panir

- Vollmilch in Topf geben
- Citronensäure hinzufügen
- Erhitzen auf 90 °C
- Molke abtrennen mit Käsetuch
- 30 min abtropfen lassen

From:

<http://wiki.warpzone.ms/> - warpzone

Permanent link:

<http://wiki.warpzone.ms/projekte:warpcheese>

Last update: **01.03.2017**

