

# Wir machen unseren eigenen Käse

## Geräte

- Topf
- Sieb
- Käsetuch

## Zutaten

- Milch
- Lab
- 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?rev=1441614796>

Last update: **01.03.2017**

