warpzone Wiki projekte:warpcheese

# 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?rev=1441614882

Last update: 01.03.2017



1/1 Printed on 04.11.2025