

Rezepte aus dem Hessenpark



Käserezepte

Saure Sahne

400 ml Schlagsahne
100 ml Buttermilch

mit
verrühren. 2 - 3 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen.
Danach im Kühlschrank aufbewahren.

Frischkäse

3 l Frischmilch
150 g saurer Sahne
12 Tropfen Lab

mit
verrühren. Über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.
in einen Esslöffel Wasser geben und die Mischung in die Milch
rühren. Auf 40 °C erwärmen. Temperatur 4 - 6 Std. halten.
Die Masse mit einem langen Messer längs und quer
schneiden. Über Nacht stehen lassen. Auf 38 °C erwärmen.
Ausschöpfen, ablaufen lassen, evtl. leicht pressen. Über Nacht
stehen lassen. Mit saurer Sahne, evtl. Kräutern oder
Gewürzen ganz nach eigenem Geschmack zu streichfähigem
Käse verrühren.

Kochkäse 1

Den Quark für den Kochkäse über Nacht abtropfen lassen. Wichtig: Der Flüssigkeitsverlust ist je nach Quarksorte beträchtlich. Die angegebene Quarkmenge bezieht sich auf abgetropfte Quarkmasse. Bitte beim Einkaufen beachten!!!

200g Sahne
100 g Butter
200 g reifen Handkäse

im Wasserbad erwärmen, darin
schmelzen.
kleinschneiden. In der Butter-Sahne-Mischung unter Rühren schmelzen.
Erhitzen bis die Masse blubbert. Masse vom Herd nehmen.

250 g Quark
1 Teelöffel Natron

unterrühren.
zugeben. Vorsicht: die Masse schäumt auf. Rühren, bis die Masse nicht
mehr schäumt. Zwischendurch nochmal auf den Herd, damit die Masse
nicht zu schnell abkühlt. Masse noch heiß in Gläser füllen, kühl stellen.

Kochkäse 2

250 g Magerquark
250 g Quark 50%

Ein Sieb mit einem Tuch auslegen.
und
in 2-3 Portionen abwechselnd in das ausgelegte Sieb geben und über Nacht

Rezepte aus dem Hessenpark



1 Teelöffel Natron
80 g Butter
1 Eigelb
1 Prise Salz

abtropfen lassen. Masse in eine Schüssel geben und mit Hilfe einer Gabel gut unterrühren. 2 – 4 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Masse wird glasig. im Wasserbad schmelzen. mit vermischen, zur Butter geben und gut verrühren. Den abgetropften Quark zugeben, unter Rühren im Wasserbad erwärmen, bis die Masse homogen ist. Dauert etwa 15 Minuten. Masse noch heiß in Gläser füllen, kühl stellen.

Bitte beachten:

Für die Käseherstellung ist Sauberkeit oberstes Gebot. Da im niedrigen Temperaturbereich gearbeitet wird, können sich auch falsche Bakterien schnell vermehren. Nach der Labzugabe gerinnt das Eiweiß der Milch. Diese Masse **muss** sich absenken. Über der Masse steht die Molke. Schwimmt die Masse nach oben und enthält womöglich noch Luftbläschen, werfen sie alles weg. Es haben sich dann schädliche Bakterien gebildet, die Gase gebildet haben. Das kann immer wieder mal passieren. Nicht verzweifeln. Mit der Zeit bekommt man die nötige Erfahrung.