***Aus der Lehrküche der MS Doppl***

***Wir machen Frischkäse!***

Als Frischkäse bezeichnet man gemeinhin Käse, der nach der Herstellung direkt verzehrbereit ist und nicht mehr reifen muss.

Für etwa 250 g Frischkäse benötigt man:

1 l Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch

Zitronensaft

Salz

Kräuter und Gewürze nach Belieben

Außerdem:
1 Topf, 1 Holzlöffel, 1 große Schüssel, 1 sauberes Geschirrtuch, 1 Sieb​

1. Erhitze die Milch unter Rühren im Topf. Achte jedoch darauf, dass sie nicht zu kochen beginnt.
2. Unter weiterem Rühren gibst du nun so lange Zitronensaft in die heiße Milch, bis das Milcheiweiß ausflockt und sich festere Stücke von einer klaren Flüssigkeit trennen. Passe hierbei auf, den Topfinhalt sehr behutsam und langsam zu rühren, da die Käsestückchen andernfalls zu feinkörnig werden und sich nicht mehr abtrennen lassen.
3. Lege nun das Tuch ins Sieb und dieses über die Schüssel. Gieße die noch heiße Käsemasse durch das Tuch und lass sie abtropfen.
4. Sobald die Flüssigkeit gut abgetropft und abgekühlt ist, kannst du das Sieb aus dem Tuch nehmen und den Frischkäse weiterverarbeiten.
Bei der abgetropften Flüssigkeit handelt es sich übrigens um Molke, die du pur oder mit etwas Fruchtsaft gemischt, trinken kannst.
5. Jetzt kannst du den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern verfeinern!