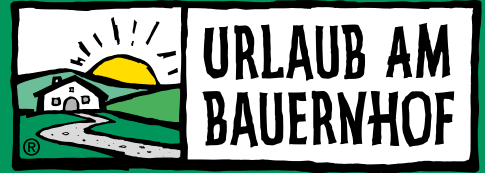


— HANDKÄSE —

aus Schaf- oder Ziegenmilch



WO DIE WELT NOCH IN ORDNUNG IST

ZUBEREITUNG:

- Zur kalten oder warmen Vollmilch oder teilentrahmten Milch eine Messerspitze Milchsäurekultur (1 cm/10 Liter Milch) hinzugeben.
- Auf 26°C erwärmen. (Schafmilch auf max 24°C).
- 30 Minuten Inkubationszeit
- Bei 26°C (24°C) – Labzusatz: auf 10 Liter Milch – 2 ml Lab. (Schafmilch 1,0 ml Lab).
- Etwa 60 – 90 Minuten Gerinnungszeit.
- Mit Vorlegelöffel (Schöpfer) in gelochte, nicht zu große Käseformen füllen; Bei der Bruchabfüllung können schon Gewürze, Kräuter, Nüsse ... hinzugegeben werden.
- Einen Tag bei Zimmertemperatur abtropfen lassen.
- Mit feinem Salz leicht bestreuen. (Ziegenkäse wenig oder nicht salzen).
- Weitere 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- Die kleinen Käse in Gewürze (z. B. Pfeffer, Paprika, Kräuter, Kümmel, Knoblauch ...) rollen.
- Der Käse kann frisch oder erst nach einigen Tagen Reifung verzehrt werden.



(Quelle Unterlagen: Milchverarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch, LFI Oberösterreich, Autor Ing. Hansjörg Hofmann)

