



Dauer: Mittel

Kategorie: Beilagen Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Elisabeth Hödlmoser

Zutaten

3 L Milch

Saft aus 2 Zitronen

Salz

Kräuter nach Belieben

Zubereitung

1. Die Milch in einen Topf geben und auf etwa 85 °C erhitzen, also kurz vor dem Aufkochen.
2. Danach den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft einrühren.

3. Durch die Säure beginnt die Milch sofort zu flocken und trennt sich in Käse und Molke.
4. Diese Mischung etwa 10 Minuten stehen lassen.
5. Anschließend ein Sieb mit einem Tuch auslegen und die Käsemasse darin abtropfen lassen.

Am besten eignet sich ein sauberes Baumwolltuch.

6. Wer eine festere Konsistenz möchte, kann den Käse auch leicht ausdrücken.
7. Danach nach Geschmack mit Salz und Kräutern verfeinern und zu kleinen Laibchen formen.
8. Alternativ kann die Masse auch direkt in eine kleine Käseform gefüllt werden.
9. Je länger der Käse abtropft, desto fester wird er.
10. Lässt man ihn kürzer abtropfen, entsteht eine weichere Variante, die sich auch als Frischkäse eignet.
11. Den Grillkäse dann auf den Griller geben bis er die gewünschte Farbe hat.
12. Die entstandene Molke sollte unbedingt weiterverwendet werden – zum Beispiel zum Backen oder als erfrischender Molkedrink.