

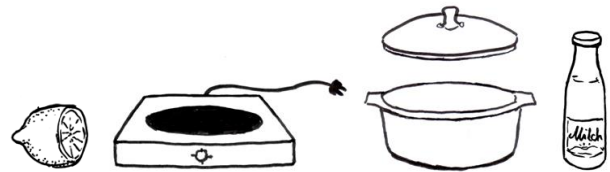
3. Mai! Frischkäse selber machen

Noch ein Experiment aus der Küche...

Dieses Mal kannst du leckeren Frischkäse sehr schnell selber machen.

Du brauchst dafür:

- 1 Liter fettarme Milch
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Topf
- 1 Herd
- 1 Küchensieb
- 1 sauberes Geschirrtuch
- 1 Schüssel
- Pfeffer, Salz
- Frische Kräuter



Schütte die Milch in den Topf. Stelle den Topf auf die Herdplatte und bringe sie zum Kochen.

Wenn die Milch kocht, nimm den Topf vom Herd und gib den Zitronensaft dazu. Dann stelle den Topf wieder auf den Herd und lasse die Milch noch einmal kurz aufkochen. Dabei musst du vorsichtig rühren.

Stelle das Küchensieb in die Schüssel und lege das Geschirrtuch in das Sieb.

Gieße die Milch vorsichtig in das Sieb.

Im Sieb bleibt der Käse zurück. Die Flüssigkeit in der Schüssel ist die Molke.



Den Käse mit dem Tuch gründlich unter fließendem Wasser auswaschen. Sonst schmeckt er zu sauer.

Den fertigen Käse mit dem Tuch gründlich auspressen. Danach kannst du ihn dann formen.

Probiere mal ein wenig.

Damit der Käse noch leckerer schmeckt, kannst du ihn mit Pfeffer, Salz und frischen Kräutern würzen. Guten Appetit!





Was passiert da mit der Milch?

Milch besteht hauptsächlich aus Wasser. Im Wasser der Milch sind Eiweiße (Proteine), Fett und Zucker gelöst.

Wenn du den Zitronensaft in die Milch gibst, dann wird die Milch „sauer“. Dadurch verändert sich das Eiweiß in der Milch. Es „gerinnt“ und klumpt zusammen.

Letztendlich ist dein Käse hauptsächlich geronnenes Eiweiß.

In Indien ist diese Methode Käse herzustellen sehr beliebt. Man nennt ihn dort „Panir“.