



Bis zu 5 Liter Milch* in einen Topf geben.
Milch pasteurisieren**, auf 36°C bringen.



8 Tropfen CaCl₂ („Käsesalz“) je Liter Milch
mit 10facher Wassermenge verdünnen.



Verdünntes CaCl₂ („Käsesalz“) zugeben.



1 Dosierlöffel Kultur je Liter Milch zugeben.



Umrühren.



Deckel auflegen.



Handtuch o. ä. über den Topf legen, um die Wärme zu halten. 1 Stunde warten.



8 Tropfen Lab-Konzentrat je Liter Milch mit 10facher Wassermenge verdünnt zugeben. Umrühren. Deckel und Tuch auflegen. 30 Minuten warten.



Probe: Porzellanartiger Bruch.



Dicke Milch in 1,5 x 1,5 cm Säulen schneiden.



Vorsichtig umrühren und quer schneiden, so dass etwa haselnussgroße Würfel entstehen. Deckel auflegen. 1,5 Stunden warten.



Die Molke hat sich abgesetzt. Niedrige Siebwanne in die Wanne stellen. Molke und Käsebruch abgießen.



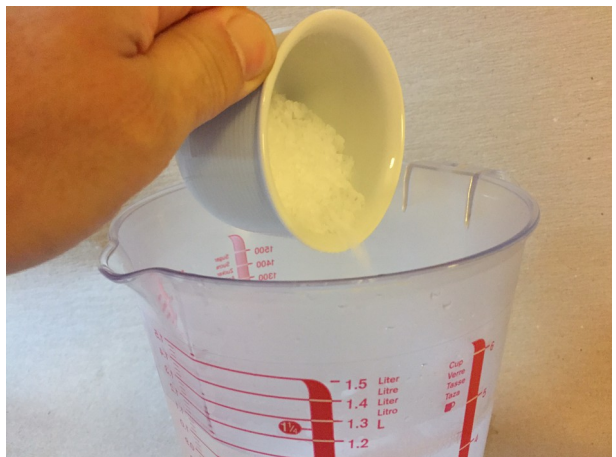
Molke und Käsebruch abgießen.



Aufgefangene Molke (=Süßmolke) größtenteils abgießen. Sie kann getrunken werden***.



Hohe Siebwanne auf den Käsebruch stellen. (Leere) Wanne zum Pressen in die Siebwanne stellen. 30 Minuten warten. Erst dann 1 Liter Wasser in die Wanne füllen. 1 Stunde warten. Wanne mit weiteren 3-4 Litern ganz auffüllen.



6-16 Stunden warten (je länger gepresst wird, desto trockener wird der Käse). Die Molke tritt unten und oben aus. In der Mitte entsteht der Käselaib. Zwischenzeitlich Salzlake aus 1 Liter Wasser und 200 g Salz vorbereiten.



Nach der Wartezeit Siebwanne und Wanne abnehmen. Rand beschneiden.



Randabschnitt kann gegessen werden.



Käselaiab vorsichtig aus Siebwanne lösen. Dazu den Käselaiab am besten in 3 Teile zerlegen



Käselaibe in die (vorher zum Pressen verwendete) Wanne legen und Salzlake eingießen.



Käselaibe schwimmen auf der Salzlake. Hin- und wieder untertauchen. Für 2 Stunden einlegen.



Käselaiab gut abtropfen lassen und auf den Einlegeboden im Aufbewahrungsbehälter legen.

Der Käse ist sofort verzehrfertig oder im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar. Der Käse verändert sich in etwa wöchentlich in Geschmack und Konsistenz.

Mit anderer Kultur ist die Herstellung von Rotkulturkäse (Romadur), Käse mit Edelschimmel (Camembert) o. ä. möglich. Bei Lagerung in einem kühleren Raum und entsprechender Rindenpflege (z. B. täglich mit Salzwasser einreiben) lassen sich viele andere Käsesorten herstellen.

* Rohmilch / fettarme Milch / fettreiche Milch / pasteurisierte Frischmilch.

Achtung: Soll der Käse lagerfähig sein, nur Heumilch (keine Milch aus Silagefütterung) verwenden.

** In Kochtopf schütten, auf 72-74°C (für 15 s) oder auf 62-65°C (für 30 min) erhitzen, anschließend im Wasserbad abkühlen.

Bei Verwendung von bereits pasteurisierter Frischmilch nicht erforderlich.

Bei Herstellung zum eigenen Verbrauch und bei hygienisch einwandfreier Rohmilch nicht zwingend erforderlich, vgl. www.derbutterer.de/informationen

*** Süßmolke kurz aufkochen, ggfs. Eiweißschaum abschöpfen und anschließend im Wasserbad abkühlen. Am besten in Flaschen abfüllen und im Kühlschrank lagern. Einige Tage haltbar.