



3,0 Liter Milch* in einen Topf geben.
Milch pasteurisieren**, auf 36°C bringen.



24 Tropfen CaCl₂ („Käseisalz“) mit 10facher Wassermenge verdünnen.



Verdünntes CaCl₂ („Käseisalz“) 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.



24 Tropfen Lab-Konzentrat mit 10facher Wassermenge verdünnen.



Verdünntes Lab-Konzentrat 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 Siebbox in eine Box stellen.
Molke und Käsebruch abgießen.



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



Hohe Siebbox auf den Käsebruch stellen.
Mit 0,5 Litern Wasser gefüllte Box zum Pressen
in die Siebbox stellen. 30 Minuten warten.
Erst dann weitere 0,5 Liter Wasser in die Box
füllen. 1 Stunde warten.



Box mit weiteren 2,5 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 mit 0,5 Litern
Wasser und 100 g Salz vorbereiten.



Nach der Wartezeit Siebbox und Box abnehmen. Rand beschneiden. Randabschnitt kann gegessen werden.



Käselaub vorsichtig aus Siebwanne lösen, in die (vorher zum Pressen verwendete) Box legen und Salzlake eingießen. Käselaub schwimmt auf Salzlake.



Mit hoher Siebbox beschweren. Für 2 Stunden einlegen.



Käselaub entnehmen, gut abtropfen lassen und in den Aufbewahrungsbecher 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.