

Hausgemachter Frischkäse

- ca. 6 Portionen -



Zutaten:

- 1,5 Liter frische Landmilch
- 4 EL Zitronensaft frisch gepresst
- 0,5 TL Salz
- 5 EL Sahne
- 4 EL Joghurt

Zubereitung:

Die frische Landmilch aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft einrühren. Dann den Topf wieder auf den Herd setzen und noch einmal aufkochen. Hierbei trennt sich die Molke von den festen Bestandteilen der Milch, weiterkochen, bis die Molke klar wird, im gegebenen Fall noch etwas Zitronensaft zufügen. dann alles durch ein mit einem sauberen Küchentuch ausgelegtes Sieb laufen lassen und den Frischkäse etwa 1/2 Minute unter kaltes Wasser halten. Noch einmal von Hand gründlich ausdrücken. Jetzt den Frischkäse in ein hohes Gefäß geben, Sahne, Joghurt und Salz hinzufügen und mit dem Pürierstab pürieren, bis er schön cremig ist. Den Frischkäse kann man auch mit Kräutern verfeinern.

Viel Spaß beim Genießen!

