

Hausgemachter Mozzarella



Zutaten:

- 1 Liter frische Landmilch
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Essigessenz

Zubereitung:

Stellt ein Küchensieb in eine Schüssel und legt die Schüssel mit einem Küchentuch aus.

Gebt die frische Landmilch in einen Topf und fügt einem Teelöffel Salz hinzu. Jetzt muss die frische Landmilch mit dem Salz einmal aufkochen.

Nun nehmt Ihr den Topf vom Herd und rührt die Essigessenz ein.

Bitte nehmt hierfür lediglich einen großen Löffel und kein Schneebesen, da die Milch sofort gerinnt.

Den Sud gießt Ihr nun in das Sieb. Im Küchentuch sammelt sich der Käse.

Anschließend presst Ihr die Masse zu einem Ball zusammen.

Den Mozzarella in der Molke erkalten lassen und ihn auch darin aufbewahren.

Viel Spaß beim Genießen!

