



## Fetakäse aus Kuhmilch

- 2 Ltr. Milch (Past-Milch) auf 34° C in einem Kochtopf erwärmen.
- Zugabe von je zwei Esslöffel Nature Joghurt und saurer Halbrahm.
- Geben Sie nun eine 8Tropfen Lab in ein kleines Glas mit 2 Esslöffeln Wasser.
- Dazu kommen 8 Tropfen Kalziumchlorid und mischen Sie auch diese im kleinen Glas Wasser gut unter.
- Leeren Sie nun diese Mischung in die erwärmte Milch bei gutem Umrühren (1Minute).
- Pfanne abdecken (wegen Wärmeverlust) und 50 Min. ruhig stehen lassen.
- Wenn die Gallerte schön fest geworden ist, zerschneiden wir sie mit einem langen Messer in einem Abstand von ca. 1 cm horizontal und diagonal bis alles rechteckige Klötzchen entstehen.
- Jetzt überziehen wir die Klötzchen-Gallerte mit einem Esslöffel indem wir ihn am oberen Rand des Kochtopfes etwa 3cm tief ansetzt langsam ans andere Ende des Kochtopfs zieht. (3x überziehen)
- Nun zerschneiden wir die entstandenen Streifen wieder in Klötzchen.
- Wir lassen nun das Käse-Molkegemisch etwa 60 Minuten stehen.
- Danach erwärmen die Käsebruchmasse unter langsamen rühren mit einer Holzkelle auf 44°C.
- Jetzt sieben wir Käsemasse aus der Molke und geben sie in die Webchef Käseform. Stellen sie die Käseform auf den Abtropfstuhl Ihres Spülbeckens und bedecken sie mit einer Alufolie und einem Tuch.(wenig Wärmeverlust)
- Nach ca. 30 Minuten sollte sich die Käsemasse gesenkt haben und wir wenden den Käse zum ersten Mal. ( Einfach mit dem Rundsieb wenden )
- Nach 2Std und nach 4 Stunden wird der Käse ein weiteres Mal gewendet. (wir verwenden kein Pressgewicht das Eigengewicht genügt)
- Nach 12 Std. kommt der Käse aus der Form und wir legen ihn in ein vorbereitetes Gefäss mit (½ Ltr. kaltem Wasser und 60 gr. Speisesalz in gut aufgelöster Form).
- Zur Haltbarkeit des Salzwassers muss man 2 Teelöffel Milchsäure beimischen.
- Hier bleibt der Käse für 2 Wochen bei Kellertemperatur ca. 12 °C wobei er alle 4 Tage gewendet werden muss.
- Jetzt legen wir den Käse in ein Becken mit kaltem Wasser für 2 Std. zum neutralisieren.
- Nach dem Abtropfen ist unser Feta bereit zum zerkleinern und geniessen mit Zwiebeln, Essig und Oel.

### Hilfsmittel:

- [Lab](#)
- [Kalziumchlorid](#)
- Nature Joghurt
- Holzkelle
- Thermometer
- [Technisch reine Milchsäure](#)
- Käseform (gelochte Dose)
- Salz
- Sieb
- grosses Messer
- Saurer Halbrahm

Zum: [webchef.ch](http://webchef.ch)

Zur: [kaeseunion.ch](http://kaeseunion.ch)

Zum: [Shop](#)