



## Hüttenkäse

- 2 Ltr. Milch (Past-Milch) auf 34° C im Kochtopf erwärmen.
  - Zugabe von 2 Esslöffeln 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 45 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 30 Minuten stehen.
  - Nun rühren wir mit der Holzkelle mit langsamen ovalen Kreisbewegungen bis wir eine Korngrösse vergleichbar wie ein Maiskorn haben.
  - Zusätzlich erwärmen der Käsebruchmasse unter stetigem rühren mit einer Holzkelle auf 43°C.
  - Jetzt giessen wir die Molke in einen Krug und fangen die Käsekörner mit einem Sieb auf.
  - Die Abgeseibten Käsekörner geben wir sofort in ein bereitgestelltes Becken mit möglichst kaltem Wasser ca. 2Ltr. zum (Abschrecken).
  - Nach 5 Minuten sieben wir den Hüttenkäse aus dem Wasser und geben ihn in einem verschliessbaren Plastikgeschirr.
  - Geben Sie nun 1dl. Kaffeerahm oder Schlagrahm hinzu und mischen es gut unter.
  - Lagern Sie den fertigen Hüttenkäse im Kühlschrank bei ca. 5°Celsius.
- + Haltbar 7 Tage im Kühlschrank

### Hilfsmittel:

- [Lab](#)
  - Saurer Halbrahm
  - [Kalziumchlorid](#)
  - Sieb
  - Thermometer
  - Kochtopf
  - Holzkelle
  - langes Messer
- 
- Ideal zum verfeinern von Salaten
  - Huttenkäse auf Toastbrot
  - Verfeinern Sie dem Huttenkäse mit Schnittgewürzen
  - Auch ideal als Beilage zu verschiedenen Fleischgerichten

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

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

Zum: [Shop](#)