Feta- und Schnittkäse Herstellung – ganz einfach DIY

Die Feta- und Schnittkäse Herstellung bedarf eine wenig Übung und eine wenig Zeit. Ganz wichtig bei der Käseherstellung ist die Hygiene. Ich fange am Mittag an, damit ich dann bis zum Abend soweit fertig bin, dass der Käse über Nacht richtig abtropfen kann. Es ist zwar ein wenig Arbeit, seinen Käse selber herzustellen. Aber der Vorteil dabei ist, ich weiß genau, was in meinem Käse verarbeitet worden ist und ich habe die Möglichkeit den Käse meinen individuellen Wünschen anzupassen. Für mich ist es immer wieder etwas Besonderes, wenn zum Frühstück und/oder zum Abendbrot ein selbstgemachter Käse auf dem Tisch steht.

Feta

3 Liter Vorzugsmilch erhitze ich unter ständigem Rühren auf 37 Grad. Dann gebe ich ¼ Teelöffel ME-Käsekultur und 25 Tropfen Calciumchlorid (mit Wasser verdünnen 1 zu 10) dazu und verrühre das Ganze. Die Käsekultur dient dem Geschmack und das Calciumchlorid verbessert die Struktur des Käses. Den Deckel auf den Topf und ca. 2 Stunden ruhen lassen.

Die Milch nochmals unter ständigem Rühren auf 37 Grad erhitzen und mit 20 Tropfen Natur-Lab (mit Wasser verdünnen 1 zu 10) unter vorsichtigem Rühren einlaben. Mit dem Schneebesen die Milch stilllegen, den Deckel auf den Topf geben und ruhig für ca. 30 Minuten stehen lassen.

Mit dem Säulenschnitt-Bruchschneider die Milch in 0,5 – 1 cm dicke Säulen schneiden und abdecken.
Nach ca. 15 Minuten mit dem Würfelschnitt-Bruchschneider die Säulen in Würfel schneiden. Vorsichtig die Würfel in haselnussgroße Stücke verrühren. Dann wird die Masse alle 15

Minuten vorsichtig gerührt bis keine größeren Bruchstücke mehr vorhanden sind.

Nach 2 Stunden das Molkegemisch noch einmal auf 37 Grad unter ständigem Rühren anwärmen. 800 Gramm Käseform in eine große Schüssel (für die Molke) stellen und mit einer Schöpfkelle das Molkegemisch in die Käseform geben. Dann stelle ich die Käseform auf ein Gitter, welches ich über die Schüssel lege, damit die Molke ablaufen kann. Auf die Käsemasse stelle ich ein mit 1 Liter Wasser gefülltes Einkochglas zum Beschweren. Viermal alle 20 Minuten drehe ich den Käse in der Käseform um, damit ein gleichmäßiges Abtropfen gewährleistet ist. Der Fetakäse bleibt dann über Nacht in der Form zum Abtropfen stehen. Am anderen Morgen entnehme ich den Fetakäse und wende ihn in getrockneten Kräutern. Bei der Auswahl der Kräuter nehmt Ihr einfach die, die Euch am besten schmecken. Den fertig gekräuterten Fetakäse lege ich dann in Olivenöl ein und lasse ihn mindestens eine Woche ziehen. Dann endlich wird probiert……Guten Appetit.

Schnittkäse

5 Liter Vorzugsmilch erhitze ich unter ständigem Rühren auf 37 Grad. Dann gebe ich eine Messerspitze Danisco Holdbac LC Lyo 100 DCU und ¼ Teelöffel ME-Käsekultur dazu und verrühre das Ganze. Die Schutzkultur hemmt das Wachstum von unerwünschten Mikroorganismen und die Käsekultur dient dem Geschmack. Den Deckel auf den Topf und ca. 2 Stunden ruhen lassen.

Die Milch nochmals unter ständigem Rühren auf 37 Grad

erhitzen und mit 50 Tropfen Natur-Lab (mit Wasser verdünnen 1 zu 10) unter vorsichtigem Rühren einlaben. Mit dem Schneebesen die Milch stilllegen, den Deckel auf den Topf geben und ruhig für ca. 30 Minuten stehen lassen.

Mit dem Säulenschnitt-Bruchschneider die Milch in 0,5 – 1 cm dicke Säulen schneiden und abdecken.
Nach ca. 15 Minuten mit dem Würfelschnitt-Bruchschneider die Säulen in Würfel schneiden. Vorsichtig die Würfel in haselnussgroße Stücke verrühren. Dann wird die Masse alle 15 Minuten vorsichtig gerührt bis keine größeren Bruchstücke mehr vorhanden sind.

Das Molkegemisch wird dann noch einmal auf 37 Grad unter ständigem, vorsichtigem Rühren erwärmt. Eine Käseform mit Pressdeckel (Käsegewicht ca. 1800 g) in eine große Schüssel oder ein anderes Auffanggefäß stellen und das Molkegemisch mit einer Schöpfkelle in diese Form geben. Dann drücke ich das Molkegemisch in der Form vorsichtig zusammen und nehme die Form erst dann aus der Schüssel um sie auf ein Gitter zum Abtropfen zu stellen. Nach einer Stunde wende ich den Käse in der Form und beschwere den Käse wieder. Das Wenden des Käses wiederhole ich stündlich bis zum Abend um dann den Käse über Nacht in Ruhe abtropfen zu lassen.

Am anderen Tag lege ich den Käse in eine Salzlake und lasse ihn dort bis zu 18 Stunden in der Lake. Nach der Entnahme lege ich den Käse zum Trocknen auf ein Gitter. 12 Stunden von der einen Seite und 12 Stunden von der anderen Seite. Da ich keine Käsekeller oder ein Gewölbe mit einer konstanten Temperatur besitze, vakuumiere ich den Käse ein und lege ihn in den Kühlschrank, wo er dann jeden Tag gewendet wird. Nach ca. 4-5 Wochen könnt Ihr dann die erste Probe entnehmen. Soll der Käse noch weiter reifen, dann wird er einfach wieder vakuumiert.

Salzlake:
220 Gramm Salz auf 1 Liter Wasser auflösen und dazugeben

2,5ml 40%iges Calciumchlorid. Das Calciumchlorid verhindert das weich werden der Rinde und den Verlust von Calcium auf dem Käse. Ihr könnt die Menge Euren Bedürfnissen anpassen.

Schaut mal auf meiner Homepage unter Interessante-Links nach, dort gibt es weitere tolle Infos! Unter der Rubrik Interessante Links findet Ihr immer wieder neue Link´s. Diese Rubrik wird immer wieder von mir aktualisiert.

Wollt Ihr mehr wissen? Dann setzt Euch mit mir in Verbindung und wir vereinbaren einen Termin.

Bei der Umsetzung Eurer Ernährungsumstellung unterstütze ich Euch gerne mit Rat und Tat.

Dazu ist es nicht unbedingt notwendig, dass Ihr zu mir in die Praxis nach Bockhorn kommt. Möglich ist eine Unterstützung auch per Mail, am Telefon, am Handy oder über Skype.

Wenn Ihr Fragen habt, dann könnt Ihr Euch gerne mit mir per E-Mail in Verbindung setzen.
KatrinSchoefer@outlook.de oder weitere Informationen über meine Homepage erfahren.

Ein schönes Wochenende und viele liebe Grüße sendet Euch Katrin

Meine Publikationen
28.07.2017
Aus meinem 5. E-Book wurde heute ein Buch!

ISBN: 978-3-6684-83743
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil IV – Ein Blog-Tagebuch

17.07.2017
Mein 5. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-6684-83736
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil IV – Ein Blog-Tagebuch

31.01.2017
Aus meinem 4. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6683-84316
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil III – Ein Blog-Tagebuch

20.01.2017
Mein 4. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-6683-84316
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil III – Ein Blog-Tagebuch

18.08.2016
Aus meinem 3. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6682-63420
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil II – Ein Blog-Tagebuch

20.07.2016
Mein 3. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-3668-26341-3
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil II – Ein Blog-Tagebuch

18.03.2016
Aus meinem 2. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-668-16742-1
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil

I – Ein Blog-Tagebuch

08.03.2016
Mein 2. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-668-16741-4
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil I – Ein Blog-Tagebuch

04.12.2015
Aus meinem 1. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-668-08752-1
Salutogenese in der Gesundheitsberatung. Theorie und praktische Umsetzung

16.11.2015
Meine Abschlussarbeit ist beim GRIN-Verlag veröffentlicht worden!
ISBN: 978-3-668-08751-4
Salutogenese in der Gesundheitsberatung. Theorie und praktische Umsetzung

Der Provider dieses Blogs