

FETARELLA

Milder Weichkäse aus frischer Milch - einfach selbst gemacht



1

Zutaten & richtige Milch

- 3 Liter Milch (Rohmilch/Vorzugsmilch oder traditionell hergestellte Frischmilch, 3,5-3,8 % Fett)
- 3-4 Esslöffel Naturjoghurt
- ca. 30-35 Tropfen Lab, mit ca. 50 ml Wasser verdünnt (max. lauwarm)
- 1-2 Messerspitzen Milchsäurebakterien / Käsekultur
- 1 kleiner Teelöffel Salz

2

Geräte & Vorbereitung

Kochtopf, Thermometer, Messer oder Palette, Kochlöffel, Schöpfkelle, Schüssel, Käseform mit Pressdeckel sowie Eimer oder Glas mit Wasser als Gewicht.
 Wichtig bei der Milchwahl: Keine länger haltbare Frischmilch (ESL) und keine H-Milch verwenden.

3

Einlaben & Käsebruch schneiden

1. Naturjoghurt und Käsekultur in die 3 Liter Milch geben, gut umrühren und auf 35-37 °C erwärmen.
2. Verdünntes Lab einrühren, danach die Milch zur Ruhe kommen lassen und den Topf abdecken.
3. Nach ca. 30 Minuten die Gerinnung prüfen. Nach insgesamt ca. 45-50 Minuten die Gallerte haselnussgroß schneiden. Je kleiner der Bruch, desto fester wird der Käse.

4

Rühren & nachwärmen

4. Bruch-Molke-Gemisch ca. 10 Minuten ruhen lassen, anschließend gut aufrühren und nochmals ca. 10 Minuten absetzen lassen.
5. Nochmals aufrühren, damit keine Klumpen bleiben, und unter Rühren auf ca. 37-38 °C nachwärmen. Für einen festeren Käse auf mind. 40-42 °C erhöhen - nicht über 45 °C.

5

Formen, pressen & kühlen

6. Bruch-Molke-Gemisch in die Käseform portionieren. Jetzt nach Wunsch feste Zutaten wie Kräuter, Pilze, Bockshornklee oder Schinkenwürfel zugeben.
7. Nach ca. 5 Minuten Pressdeckel auflegen und mit ca. 400 g beschweren. Nach 40-50 Minuten wenden, später nach ca. 2-3 Stunden nochmals wenden.
8. Nach ca. 6-8 Stunden das Gewicht abnehmen, Käse aus der Form nehmen und mit max. 1 kleinen Teelöffel Salz einreiben.
9. Im Kühlschrank in Eimer oder Schüssel mind. 3-4 Stunden durchkühlen. Danach ist der Fetarella bereit zum Zubereiten.



Im Kühlschrank ist der Fetarella laut Rezeptur ca. 8-10 Tage haltbar.

Gutes Gelingen wünscht Käsermeister Georg