

BLAUSCHIMMELKÄSE

Herstellung aus einem fest geführten Fetarella-Bruch



1

Blauschimmelkultur zugeben

Etwa 2 Messerspitzen Blauschimmelkultur zusammen mit dem Naturjoghurt und der Käsekultur in die Milch geben.

2

Bruch fester führen

Den Fetarella-Bruch kleiner schneiden, kräftiger rühren und auf 43-44 °C nachwärmen. Vor dem Portionieren einen Teil der Molke mit einer Käseform oder einem Sieb abschöpfen.

3

Abtropfen und kräftig pressen

Den Bruch nochmals aufrühren und in einem Sieb - am besten einem Nudelsieb - gut abtropfen lassen. Anschließend in die Käseform geben und kräftig pressen. Währenddessen den Käse dreimal wenden.

4

Salzen und kühlen

Nach etwa 8-10 Stunden aus der Form nehmen und mit Salz einreiben. Danach in eine Schüssel mit Deckel geben oder laut Originalrezept in Alufolie wickeln und mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank kühlen. Der Käse sollte bereits fest sein.

5

Luftkanäle stechen und reifen

Den festen Käse seitlich rundherum mit einer Stricknadel einstechen. Der Abstand der Luftkanäle beträgt etwa 1 cm. Anschließend in die Reifebox geben. Am zweiten Tag bei Bedarf nochmals nachstechen.

Nach etwa 7-8 Tagen bildet sich der Blauschimmel im Inneren. Den Käse mindestens 2 Wochen reifen lassen.



Tipp aus der Rezeptur: Kleine Käseformen eignen sich besonders gut, da das Gewicht geringer ist. Auch eine große Form ist möglich. Bildet sich Schimmel auf der Oberfläche, kann diese laut Vorlage mit Salzwasser abgewischt werden.

Gutes Gelingen · Georg