

FETARELLA SELBST GEMACHT

Milder Frischkäse - Schritt für Schritt aus 3 Litern Milch



Zutaten

3 Liter Milch (3,5-3,8 % Fett) · 3-4 EL Naturjoghurt
ca. 30-35 Tropfen Lab, mit ca. 50 ml Wasser verdünnt
1-2 Messerspitzen Milchsäurebakterien / Käsekultur
max. 1 kleiner TL Salz

MILCHWAHL: Rohmilch/Vorzugsmilch oder traditionell hergestellte Frischmilch. Keine H-Milch.

Geräte

Kochtopf, Thermometer, Messer oder Palette, Kochlöffel,
Schöpfkelle, Schüssel, Käseform mit Pressdeckel sowie ein
Eimer oder Glas mit Wasser als Gewicht.

1

Milch vorbereiten

Naturjoghurt und Käsekultur in die Milch geben, gut
umrühren und auf 35-37 °C erwärmen.

2

Einlaben

Lab mit etwa 50 ml höchstens lauwarmem Wasser
verdünnen. Bei 35-37 °C in die Milch geben, gut
verrühren, die Bewegung stoppen und den Topf
abdecken.

3

Gerinnen & schneiden

Nach 30 Minuten prüfen. Nach insgesamt etwa
45-50 Minuten die Gallerte in haselnussgroße
Stücke schneiden. Je kleiner der Bruch, desto fester
der Käse.

4

Bruch bearbeiten

Bruch-Molke-Gemisch etwa 10 Minuten ruhen
lassen, gut aufrühren und nochmals etwa 10
Minuten absitzen lassen. Anschließend erneut
klumpenfrei aufrühren.

5

Nachwärmen & formen

Unter Rühren auf 37-38 °C nachwärmen. Für einen
festeren Käse auf 40-42 °C erhöhen, jedoch nicht
über 45 °C. In die Käseform geben; jetzt können
Kräuter, Pilze, Bockshornklee oder Schinkenwürfel
ergänzt werden.

6

Pressen, salzen & kühlen

Nach 5 Minuten den Pressdeckel auflegen und mit
etwa 400 g beschweren. Nach ca. 40-50 Minuten
wenden und weiterpressen. Nach insgesamt 6-8
Stunden ausformen, mit maximal 1 kleinem TL Salz
einreiben und mindestens 3-4 Stunden im
Kühlschrank kühlen.



Haltbarkeit: im Kühlschrank etwa 8-10 Tage. Vor dem Verzehr
mindestens 3-4 Stunden gut durchkühlen.

Gutes Gelingen wünscht Käsermeister Georg