

HÜTTENKÄSE

Körniger Frischkäse aus einem festeren Fetarella-Bruch



1

Fetarella-Bruch fester machen

Den Fetarella-Bruch kleiner schneiden, kräftiger rühren und auf 43-44 °C nachwärmen. So wird der spätere Hüttenkäse fester und körniger.

2

Molke abschöpfen

Vor dem Portionieren einen Teil der Molke mit einer Käseform oder einem Sieb abschöpfen. Den Bruch danach nochmals vorsichtig aufrühren.

3

Bruch abtropfen lassen

Den Bruch in ein Sieb geben - am besten in ein Nudelsieb - und die Molke vollständig ablaufen lassen, bis der Bruch möglichst trocken ist.

4

Bruch kalt waschen

Den abgetropften Bruch in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend wieder absieben. Diesen Vorgang je nach gewünschter Festigkeit zwei- bis dreimal wiederholen.

5

Verfeinern und servieren

Den Bruch erneut gut absieben, in eine Dessertschüssel geben und mit etwas Schlagrahm verfeinern.

Süß: mit Früchten servieren.

Herzhaft: mit Kräutern, Pesto oder weiteren Gewürzen verfeinern.



Säuerliche Variante: Laut Originalrezept den Hüttenkäse abgedeckt stehen lassen. Über Nacht wird er säuerlich, nach etwa zwei Tagen deutlich saurer. Frische Milchprodukte stets hygienisch verarbeiten und anschließend gekühlt lagern.

Gutes Gelingen · Georg