

ALLGÄUER PANEER-ART

Einfacher Frischkäse aus Milch und Essigessenz



1

Milch erwärmen

Eine beliebige Milch in einen Kochtopf geben und langsam erwärmen.

2

Essigessenz zugeben

Bei 50 °C etwa 20 ml Essigessenz zur Milch geben und langsam rühren.

3

Molke und Käsebruch trennen

Bei ungefähr 70 °C trennen sich Fett und Eiweiß von der Molke. Nun nur noch sehr vorsichtig rühren - besser bewegen als rühren.

4

Abtropfen und formen

Ein Baumwolltuch in ein Nudelsieb legen und das Sieb in eine große Schüssel stellen, damit die Molke aufgefangen wird. Die Masse in das Tuch geben.

Für festeren Paneer: den Käse pressen.

Für Saucen: den Käse locker lassen.

Als Patty: in einer kleinen Käseform pressen und anschließend ausbraten.



Je nach Pressdauer entsteht ein lockerer oder festerer Paneer.

Gutes Gelingen · Käsermeister Georg Gründl