

## Experiment: Wie wird aus Milch Frischkäse? - Frischkäse selbst herstellen

### Man benötigt:

- 1 Liter Milch
- Zitronensaft
- Salz und Kräuter
- gereinigtes Geschirrtuch oder Mullwindel
- Holzlöffel (Es ist sehr wichtig, dass der Löffel aus Holz besteht)
- größere Schüssel
- Topf
- Sieb



### Und so wird es gemacht:

1. Milch in einen Topf geben und erhitzen. Die Milch sollte aber nicht kochen, dabei gut umrühren. Milch nicht anbrennen lassen und keine Haut auf der Milch entstehen lassen.
2. In die schließlich heiße Milch so lange Zitronensaft hinzugeben, bis das Milcheiweiß ausflockt, dabei ständig umrühren. Ausflocken bedeutet, wenn sich eine festere Masse von einer klaren Flüssigkeit trennt. Dabei entsteht dann eine gelbliche Molke. Vorsicht – es darf dabei nur sehr langsam und sehr vorsichtig gerührt werden, da ansonsten der „Käsebruch“ zu feinkörnig wird und sich nicht mehr abtrennen lässt.
3. Geschirrtuch in ein Sieb legen. Noch heiß wird die Masse dann auf das Tuch, welches im Sieb liegt, gegossen. So trennt man die Molke von dem was später der Käse wird. Das Abtropfen des „Käsebruchs“ benötigt eine kurze Weile. Mit Hilfe des Löffels kann zwischenzeitlich immer wieder überprüft werden, ob der entstehende Frischkäse eine gute Konsistenz erreicht hat, also nicht mehr flüssig ist. Das was im Geschirrtuch verbleibt ist der entstehende Frischkäse, das was durch das Tuch abtropft die Molke. Wenn die Flüssigkeit (Molke) gut abgelaufen und gekühlt ist, kann man das Tuch aus dem Sieb nehmen. Die auslaufende, abgekühlte Molke kann pur oder z.B. mit Fruchtsaft gemischt getrunken werden, und muss somit nicht weggeleert werden.
4. Frischkäse (also das, was im Geschirrtuch verblieben ist) aus dem Geschirrtuch nehmen und je nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Kräutern (z. B. mit Schnittlauch, Knoblauch, Paprika...) würzen. Der selbst hergestellte Frischkäse schmeckt lecker auf frischem Brot oder zu gekochten Kartoffeln.

Guten Appetit!