

Hausgemachter Hüttenkäse



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 Liter BIO SONNE
Frische Vollmilch
3 EL BIO SONNE
Zitronensaft
½ TL Salz



ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Milch in einem großen Topf langsam erhitzen und einmal unter Rühren aufkochen.
2. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft einrühren.
3. Sobald die Milch beginnt zu gerinnen, den Topf wieder auf den Herd stellen und bei geringer Hitze für fünf Minuten mit dem Schneebesen unter Rühren köcheln.
4. Dann die Hitze vollständig herunterfahren und die Mischung 10 Minuten ruhen lassen.
5. Währenddessen ein feines Sieb mit einem sauberen Leinentuch auslegen und einen weiteren Topf mit kaltem Wasser vorbereiten.
6. Im Anschluss die Mischung durch das vorbereitete Sieb gießen und die Molke auffangen.
7. Den im Tuch abgetropften Hüttenkäse gut auswringen und samt dem Tuch ins kalte Wasser geben, um den Käse zu waschen.
8. Dann erneut auswringen, mit dem Tuch zurück ins Sieb legen und für eine halbe Stunde beschweren, um die verbleibende überschüssige Flüssigkeit abtropfen zu lassen.
9. Abschließend den Hüttenkäse in eine Schale geben, salzen und mit einer Gabel zu einer krümeligen Masse zerteilen.