Schafkäse selber machen

Natürlich kann man Schafkäse in jedem Supermarkt kaufen, doch mit dem richtigen Rezept, viel Neugier und Geduld kann man Schafkäse auch selber machen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 8,3 h

Gesamtzeit: 8,8 h



Foto: Betsy Weber

Zutaten

10 l	Schafsmilch
1 Packung	Lab
100 ml	Joghurt
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Um Schafkäse selber zu machen muss die Temperatur der Milch jederzeit exakt bestimmt werden können. Grundsätzlich gilt: Bei der Herstellung des Schafkäses darf die Milch niemals kälter als 35°C oder wärmer als 39°C sein.

2. Schafmilch also auf die gewünschte Temperatur erwärmen und mit Joghurt in einen großen Topf geben. Ca. 1 Stunde lang säuern lassen. Anschließend mit einem Edelstahllöffel das Lab unterrühren.

3. Alles 75 Minuten lang stocken lassen, dabei immer auf die Temperatur achten! Die Festigkeit der geronnenen Milch am besten mit einem Messer testen. Wenn die Milch fest geworden ist, in ca. 5 cm große Stücke schneiden.

4. Damit sich der Bruch von der Molke lösen kann, den Bruch kurz umrühren und dann die Molke abschöpfen. Schüsseln mit gelochtem Boden mit Baumwolltüchern auslegen und den Käsebruch hineinlegen.

5. Schafkäse in den Tüchern kurz auspressen und dann - bedeckt mit den Tüchern - in den Schüsseln für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Tücher öffnen und den Schafkäse großzügig salzen.

6. Den Käse wieder zugedeckt in den Kühlschrank stellen und den Salz-Vorgang im Abstand von ein paar Stunden 2-3 Mal wiederholen. Dabei den Käse auch wenden und die Unterseite salzen.

7. Am nächsten Tag den Schafkäse auf ein Holzbrett stürzen und mit Frischhaltefolie abdecken. Auf diese Art zwei Tage reifen lassen, dann ist der Käse fertig und kann serviert werden.

Tipp

Wer den Schafkäse so selber gemacht hat, kann ihn danach in Öl einlegen und mit Knoblauch und/oder getrockneten (!) Kräutern nach Wahl verfeinern.