

Land  
& WERKEN

# KÄSE

Claudia Lucero

# SELBERMACHEN

## IN NUR 1 STUNDE

- Frischkäse
- Ricotta
- Halloumi
- Burrata
- u.v.m.



HEEL

# INHALT

<b>EINFÜHRUNG</b> .....	<b>1</b>
<b>KAPITEL 1 // VORBEREITUNGEN: KÜCHE, SPEISEKAMMER UND INNERE EINSTELLUNG</b> .....	<b>6</b>
<b>DIE KÜCHE DES KÄSEMACHERS</b> .....	<b>7</b>
Sauberkeit, nicht Sterilität .....	<b>7</b>
Das Zubehör .....	<b>7</b>
Die Pflege .....	<b>11</b>
<b>DIE SPEISEKAMMER DES KÄSEMACHERS</b> .....	<b>12</b>
Die Grundzutaten .....	<b>12</b>
Die Grundlagen (und Geheimnisse) der Käseherstellung .....	<b>17</b>
<b>DIE INNERE EINSTELLUNG DES KÄSEMACHERS</b> .....	<b>19</b>
Die erste von vielen Aufmunterungen .....	<b>19</b>
Tricks und Kniffe .....	<b>19</b>
Käsebruch-Support (Problembehandlung) .....	<b>25</b>
Zen und die Kunst, dem Käse einen Namen zu geben .....	<b>28</b>
<b>WIE MAN DAS BUCH UND DIE REZEPTE BENUTZT</b> .....	<b>30</b>
Entscheidungen, Entscheidungen ... ..	<b>30</b>
Aus der Kuh auf den Tisch .....	<b>30</b>
Planen Sie wie ein Küchenchef .....	<b>30</b>
Denken Sie wie ein Bauer .....	<b>30</b>

<b>KAPITEL 2 // REZEPTE</b> .....	32
<b>BEREIT, SICH SELBST IN STAUNEN ZU VERSETZEN?</b> .....	33
<b>CREMIG UND STREICHBAR</b>	
<b>Meyer-Zitronen-Ricotta</b> .....	35
<i>Ein vielseitiger Frischkäse für süße und herzhaftere Gerichte.</i>	
<b>Fromage Facile</b> .....	43
<i>Seidiger als Ricotta – köstlich auf dem Bagel oder als Dip für Obst und Gemüse.</i>	
<b>Französischer Ziegenkuss</b> .....	49
<i>Sanfter, cremiger Ziegenkäse mit Kräutern – so gar nicht ziegenmäßig</i>	
<b>Klassischer Hüttenkäse</b> .....	57
<i>Würziger Käsebruch in Buttermilch – passt besonders gut zu Obst.</i>	
<b>FEST UND DOCH WEICH</b>	
<b>Curry-Panir</b> .....	67
<i>Milder, kompakter indischer Käse – ideal als Fleischersatz in vielen Gerichten.</i>	
<b>Chivo Fresco</b> .....	75
<i>Kuh- und Ziegenmilchversion des Queso Fresco, der traditionell über mexikanische Gerichte gekrümelt wird.</i>	
<b>Gebratener Honigkäse</b> .....	83
<i>Fester, süßer Käse – inspiriert durch einen finnischen Grill-Käse.</i>	
<b>Halloumi? Hallo, du!</b> .....	93
<i>Salziger Käse, perfekt zum Grillen – wird gern in türkischen und griechischen Restaurants serviert.</i>	
<b>Smoky Cheater</b> .....	103
<i>Von Cheddar inspirierte Kreation, die sich perfekt für gegrillte Käsehäppchen eignet – Brot ist da überflüssig.</i>	
<b>Biergetränkter Quietschkäse</b> .....	113
<i>Mundgerechte Käsestücke, die sich wie Tofu und Panir ideal zum Kochen eignen.</i>	

## ZART SCHMELZEND UND KLEBRIG

<b>Frisch aus der Käserei</b> .....	123
<i>Vielseitiger, würziger Rohmilchkäse – enthält mehr Enzyme zur besseren Verdauung..</i>	
<b>Triple Pepper Hack</b> .....	129
<i>Pikant mit zarten Schmelz – perfekt für Quesadillas oder Enchiladas</i>	
<b>Unser Lieblingsmozzarella</b> .....	137
<i>Einfache, aber beeindruckende Version des Klassikers – ideal als Snack oder in italienischen Gerichten.</i>	
<b>Pizza Filata</b> .....	151
<i>Schnurkäse mit Pizzageschmack – bei Alt und Jung gleichermaßen beliebt</i>	
<b>Chipotle-Limetten-Oaxaca</b> .....	161
<i>Köstlich-scharfer, einzigartig geformter Schnurkäse – stellt schon mal das Bier kalt!</i>	
<b>Burrata mit Nussbutter</b> .....	171
<i>Reichhaltig-butterige Mischung aus Mozzarella und Ricotta – als Vorspeise garantiert ein Hit!</i>	

## KAPITEL 3 // FORMEN UND GESCHMACKSRICHTUNGEN .....

182

### DIE PRÄSENTATION:

<b>HANDGEFORMTER KÄSE UND SELBST GEBaute KÄSEFORMEN</b> .....	183
Festen Käsebruch formen .....	184
Weichen Käsebruch formen .....	188
Schnurkäse formen.....	192
Käse verpacken.....	199

<b>DER GESCHMACK: KRÄUTER, GEWÜRZE UND ESSBARE BLÜTEN</b> .....	203
Olivenöl und Kräuter .....	204
Essbare Blüten und ganze Kräuter .....	206
Getrocknete Kräuter und Gewürze .....	208

<b>KAPITEL 4 // DIE HAUSGEMACHTE KÄSEPLATTE</b> .....	212
<b>KOMBINATIONEN UND BEILAGEN</b> .....	213
<b>SCHUMMELN LEICHT GEMACHT:</b>	
<b>MASSGESCHNEIDERTE ZUTATEN VON DER STANGE</b> .....	214
Raffinierte Nüsse .....	214
Frucht- und Nusschappen .....	217
Gemüse-Chips & Co .....	218
<b>WIE VON ZAUBERHAND:</b>	
<b>15-MINUTEN-REZEPTE FÜR PERFEKTE LECKEREIEN</b> .....	220
Cracker, Crostini und andere knusprige Köstlichkeiten .....	220
Beschwipste Früchte: Rezept und Formel .....	224
Frucht-Nuss-Pasten: Rezept und Formel .....	226
Tapenade: Rezept und Formeln.....	228
<b>FRISCH GEMIXT:</b>	
<b>UNFEHLBARE REZEPTE FÜR COCKTAILS UND MOCKTAILS</b> .....	230
Cocktail: Kräuter-Gin und Sodawasser .....	230
Mocktail: Faux-Jito mit Basilikum .....	232
<b>KAPITEL 5 // ANDERE LECKERE MILCHPRODUKTE</b> .....	234
<b>DREI KÄSEFREIE REZEPTE FÜR MILCHLIEBHABER</b> .....	235
Butter .....	236
Ghee (geklärte Butter) .....	240
Joghurt für Einsteiger .....	243





# FRISCH. EINFACH. SCHNELL. KÖSTLICH.

## Wussten Sie, dass Ihre Küche eine Käserei ist?

Claudia Lucero – Mastermind hinter DIY Cheese Kits und [www.urbancheesecraft.com](http://www.urbancheesecraft.com) – lehrt Sie das kleine Einmaleins des Käsemachens: Milch plus Lab plus Säure plus Hitze, Formen, Trocknen, Pressen.

Bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitungen zeigen Ihnen, wie Sie aus wenigen Zutaten und mit einfachen Küchenutensilien in nur 60 Minuten frischen Käse herstellen können. Ob mit Schmelz oder Biss, zum Schlemmen oder Verschenken, als Würfel, Kugel oder Rolle: In diesem Buch finden Sie über 15 verschiedene Käsesorten (darunter Klassiker wie Ricotta, Mozzarella und Hüttenkäse oder Exoten wie Panir und Oaxaca), aber auch DIY-Rezepte für Butter, Ghee und Joghurt sowie Serviervorschläge (z. B. Füllung oder Topping) und nützliche Tipps zur Aufbewahrung Ihrer hausgemachten Leckerbissen.

**Auf die Plätze, fertig, Käse.**



ISBN 978-3-95843-172-0



9 783958 431720

EUR (D) 19,99