

6BG	Klasse 10	LPE 11	Fach ESG
-----	-----------	--------	----------

M10: Anleitung zur Herstellung von Ricotta

Zutaten:

- 1 TL Zitronensäure
- 50 ml Wasser
- 3,75 l Vollmilch (nicht ultrahocherhitzt oder H-Milch)
- 2 TL Salz (ohne Jodzusatz)

Geräte:

- 1 großer Topf
- Mullwindeln
- Kochthermometer
- Sieb
- Schaumlöffel
- Suppenteller

Anleitung:

Löse die Zitronensäure im Wasser auf und gebe das Salz und die Milch dazu. Erhitze das Ganze auf ca. 82 – 85 °C. Benutze zur Temperaturkontrolle das Kochthermometer. Die Milch darf nicht kochen!

Sobald die Milch anfängt zu gerinnen, nimmst du den Topf vom Herd und lässt ihn noch für weitere zehn Minuten stehen.

Lege nun das Sieb mit einer Mullwindel aus und stelle einen tiefen Teller darunter, um die Molke aufzufangen. Mit dem Schaumlöffel gibst du jetzt den Käsebruch in die Windel und lässt ihn abtropfen. Dies dauert ca. 15 bis 30 Minuten.

Der Frischkäse kann jetzt sofort gegessen werden oder hält sich im Kühlschrank für etwa zwei Wochen.

Quelle: S. Kempf, Rezept verändert nach <http://de.allrecipes.com/rezept/11480/ricotta-selbst-machen.aspx>. [14.12.2014]