AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	ganzjährig	international

BRATKÄSE



Rezept: www.alfredfahr.de, 14. 10. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Gebratener, allenfalls panierter Käse ist, vor allem in ländlichen Gebieten, ein traditionelles Gericht. In Griechenland Halloumi, in Indien Paneer genannt. Der Bratkäse schmilzt auch bei kräftigem Grillieren oder Braten nicht. (+3 Std. abkühlen lassen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

4 l	Rohmilch	0.6 dl	Zitronensaft
100 g	Naturjoghurt	0.5 TL	Salz, feines

ZUBEREITUNG

1. Ein dünnes Geschirrtuch mehrmals mit Wasser spülen und auswringen. Ein grosses Sieb in eine 5 Liter grosse Schüssel hängen und das Tuch ins Sieb legen.
2. Die Milch im 6-Liter-Topf auf knapp 90° C erhitzen. Dabei oft umrühren, damit die Milch nicht ansetzt.
3. Naturjoghurt und Zitronensaft vermischen und in die heisse Milch einrühren. Die Masse weiterrühren bis sie geronnen ist. Die Molke hat jetzt eine grünliche Farbe. Die Flüssigkeit nun vorsichtig durch das Tuch schütten. Die Käsemasse im Sieb mit einem Spachtel glatt streichen und das Salz gleichmässig darüber streuen. Die Ecken des Tuches gleichmässig über der Käsemasse schlagen.
4. Die Molke ausschütten und das Sieb wieder in den 6-Liter-Topf stellen. Einen beschwerten Teller auf das Sieb stellen. Dadurch wird die restliche Molke aus dem Käse gepresst, der Käse wird härter und besser bratbar.
5. 1 Std. abkühlen. Dann im Kühlschrank weitere 2 Std. kühlen. Abgekühlt ist der - bei 6 Portionen - rund 600 g schwere Käse schnittfest und bereit zum Braten.