

Frischkäse nach „Muh“zarella-ART

2 Liter „Kuhle-Milch“

2 Eßl. Salz

3 Eßl. Essigessenz

„Kuhle-Milch“ mit Salz aufkochen. Vom Herd nehmen.

Die Essigessenz auf einmal einrühren.

Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (dabei nicht umrühren).

Über einem Gefäß ein Tuch in ein Sieb legen.

Käsemasse und Molke durch das Tuch/Sieb gießen
und die Molke auffangen.

Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und ein oder zwei Kugeln
formen und die Flüssigkeit noch leicht auspressen.

Die Kugel in ein verschließbares Gefäß geben und mit der
lauwarmen Molke übergießen.

In der Molke erkalten lassen und im Kühlschrank 1-2 Tage
durchziehen lassen.

Fertig ist der „Muh“zarella.

Viel Spaß beim Nachmachen und KUHTEN APPETIT