



Die 6 m² Sennerei

KEFIR

Milch auf ca. 20 Grad erhitzen, dann den mit kaltem Wasser gut gewaschenen Pilz zur Milch geben. In einem Glas je nach Geschmack 12 – 24 Stunden reifen lassen. Pilz entfernen, waschen und neu ansetzen. Kefir 2 Tage im Kühlschrank weiterreifen lassen.

Der Pilz wandelt die Lactose in Alkohol und CO₂ um, man erhält ein leicht alkoholisches Getränk.

Mehr zum Kefir unter: http://www.derknauserer.at/kn/knauserer%2005_2005.txt
<http://www.einfach-jung.de/Strategien/Ernaehrung/Kefir.html>

JOGHURT

Milch einmal aufkochen und dann auf ca. 40 Grad abkühlen lassen. Dann mit Joghurtkulturen impfen. Es eignet sich zwar gekaufter Joghurt (am besten jener selbergemachte aus der Sennerei), problemloser geht es aber mit den Trockenkulturen der Firma Hundsbichler:

http://www.kaesereibedarf.at/php/home_de.html, von denen lediglich eine Messerspitze für 1 ltr. Joghurt reicht.

Ich fülle beides nun in ein großes Gurkenglas, das ich dann in das wohltemperierte Backrohr schiebe. Mit dieser Wärme und der Restwärme reift nun der Joghurt (ca. 8 Stunden lang)

Mehr zum Joghurt unter: http://www.derknauserer.at/kn/knauserer%2003_2008.txt

Im Sommer wenn es heiß ist, empfehle ich den Joghurt 1:1 mit Mineralwasser zu verdünnen. Man erhält ein Getränk, das ähnlich dem türkischen Ayran oder dem indischen Lassi ist.

TOPFEN

Man nimmt Rohmilch und impft diese mit etwas Buttermilch und lässt sie gut 48 Stunden stehen. Dann erhitzt man diesen entstandenen Bruch leicht (ca. Stufe 2 - 10 Minuten) bis man sieht, dass sich die Molke auszuschcheiden beginnt. Inzwischen befeuchtet man ein Tuch.

Den Bruch mit der Molke gießt man in das feuchte Tuch und hängt dieses so auf, dass die Molke durch das Gewebe in eine Schüssel abfließen kann. Nach 1 - 2 Stunden (je nach Weichegrad des gewünschten Topfens) ist er fertig.



MAGERTOPFEN + BUTTER

Wer den Topfen weniger Fett haben will, kann sich gerne auch Magertopfen herstellen, dessen Nebenprodukt Rahm und Butter ist. Man stellt nun die Rohmilch 12 h zugedeckt in eine Schüssel. Nach dieser Zeit sollte sich oben der Rahm gebildet haben. Dieser wird abgeschöpft. Mit der restlichen Magermilch wie bei Topfen weiter verfahren.

Der Rahm muss nun bei Zimmertemperatur ca. 6 Stunden stehen und dann noch mal 3 Stunden im Kühlschrank. Am besten man füllt ihn gleich in Marmeladeglas mit Deckel, denn man muss man 10 Minuten schütteln und kann dann Butterklumpen rauspicken.

Die Ausbeute an Butter ist bei Ziegenmilch äußerst gering, bei Kuhmilch gering.

Mehr zu Topfen: http://www.derknauserer.at/kn/knauserer%2005_2009.txt

MOZZARELLA

700 ml Milch (könnte aber sicher auch 1 l sein) in einem Topf erhitzen, bis die Milch steigen anfängt. Topf vom Herd nehmen. Dann habe 1 Becker Joghurt hineingegeben und so lange gerührt bis die Milch stocken beginnt.

Das alles in ein sauberes Geschirrtuch gegeben und wie meinen Topfen/Quark über einer großen Schüssel aufhängen.

MOLKE

Nebenprodukt bei der Herstellung von Topfen, Mozzarella und Käse. Verwendung als Erfrischungsgetränk (mit Sirup gesüßt), Putzmittel (Fliesen) oder in der täglichen Hautpflege (Molkebad).

KÄSE

Nach dem Abkühlen gibt man dann auf 1 l Milch 2 Tropfen Lab.

Dann lässt man die Milch gut 24 Stunden stehen und sie fällt aus. Übrig bleibt eine sehr reine Molke und ein bereits recht zäher Milchbrei. Den muss man mit einer Gabel zerkleinern.

Nun muss dieser Brei noch von so viel Flüssigkeit wie möglich befreit werden. Dazu habe ich ein kleines Förmchen mit vielen Löchern, das ich mir mal bestellt habe. Sie kosten zwar nur ein paar Euro und eins für 200 g Käse reicht vollkommen.

Zunächst rinnt das Wasser von selber aus der Form, später muss man dann mit einem Gewicht nachdrücken. Das Ergebnis nach gut 12 Stunden ist ein Käse, der in der Konsistenz an festen Mozzarella erinnert, also leicht gummiartig ist.



Dann erstellt man eine gesättigte Salzlösung und reibt damit den Käse von allen Seiten ein. Diese Prozedur wiederholt man alle drei Tage über einige Wochen hinweg. Der Käse entfaltet sein Aroma mit großer Vehemenz.

Nach einigen Wochen Reife und gleichzeitigem Einreiben hat mein Käse schließlich eine schnittfesten Käse, der mich an französische Ziegenkäserollen erinnert.

KONDENSMILCH

Zutaten: 1 Ltr. Vollmilch, 1 Backpulver, 30 deka (300 g) Zucker, 1 EL Stärkemehl (z.B. Pfeilwurzpulver)

Milchmädchen (gezuckerte Kondensmilch) selber gemacht:

500 ml Milch in einen Topf geben und 10 min kochen. Restl. 500 ml mit Stärkemehl und Backpulver vermischen und der heißen Milch zugeben. Unter ständigen Rühren so lange weiterkochen, bis sie gelblich und eingedickt ist. Ergibt 2 Dosen Kondensmilch, die wesentlich haltbarer ist als Milch und als Basis für Kuchen etc. verwendet werden kann.

Brotaufstrich a la Nutella

für Kinder (und Erwachsene). Zutaten: 1 Dose selbergemachte Kondensmilch, 2 EL Kakao, 3 Teelöffel gemahlene Haselnüsse. Alles gut vermengen zur bekannten Nutella-Konsistenz. In Gläsern abfüllen, fertig. Dann genießen.

Mehr zu Käse: http://www.derknauserer.at/kn/knauserer%2007_2011.txt