

SCHOTTEN



SCHOTTEN – ÖSTERREICHISCHE KÄSESPEZIALITÄT

ca. 450 g

ZUTATEN

- 3 L Heumilch oder frische Vollmilch
- 10 EL Apfelessig
- 3/4 EL Salz
- Kräuter/Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Die Milch auf 90° erhitzen, sie darf nicht kochen. Vom Herd nehmen und den Essig möglichst langsam hinzugeießen. Im Anschluss daran Kräuter und Salz hinzugeben und anschließend alles vorsichtig verrühren bis sich die Molke (gelbe Flüssigkeit) deutlich vom Käsebruch trennt. Entweder Käseform mit Pressdeckel bereitstellen oder Haarsieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen und die Molke-Käsebruch-Masse hineingießen (vorsicht heiß). Geschirrtuch zusammenknoten und die Masse leicht ausdrücken, bis keine Flüssigkeit mehr durch das Geschirrtuch austritt. Das Bündel oder die Käseform mit z.B. einem Marmeladenglas ca. 10 Minuten beschweren. Geschirrtuch entfernen oder aus der Form stürzen und Käse genießen. Im Kühlschrank 3-4 Tage haltbar.

