

# Selbst gemachter Frischkäse mit Kräutern

## Zutaten:

- 1 l (3,8 %) Vollmilch
- 2 Zitronen
- etwas Salz
- frische Kräuter
- Pfeffer

Für die Zubereitung benötigt man einen großen Topf, eine Schüssel, ein Sieb, ein Baumwolltuch und idealerweise ein Küchen-Thermometer.

Saft der Zitronen auspressen. Milch in den Topf geben und erhitzen, aber nicht über 70 Grad. Wer sich unsicher ist, nimmt ein Küchen-Thermometer zur Hilfe. Sobald die Milch köchelt, etwas Salz sowie den Saft der Zitronen dazugeben und warten, bis die Milch flockt, also bis sich das Milcheiweiß von der Molke getrennt hat.

Die Schüssel mit dem Sieb aufstellen, das Baumwolltuch in das Sieb legen und den Topfinhalt mit einer Kelle umfüllen. Die Molke läuft durch Tuch und Sieb, das Milcheiweiß bleibt im Tuch zurück. Das kann gut 1 Stunde dauern. Je länger man wartet, desto fester wird der Frischkäse.

In der Zwischenzeit die frischen Kräuter - zum Beispiel Petersilie oder Schnittlauch - fein schneiden. Hat die Masse im Tuch die gewünschte Konsistenz erreicht, diese vorsichtig in eine zweite Schüssel umfüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die frischen Kräuter unterheben. Wenn der Frischkäse zu fest geworden ist, kann ihn mit etwas Molke oder Olivenöl wieder geschmeidiger machen.

In einem Schraubglas im Kühlschrank hält sich der Frischkäse etwa 1 Woche.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 21.05.2024

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)