

Land & WERKEN Claudia Lucero SELBERMACHEN IN NUR 1 STUNDE

- Frischkäse
- Ricotta
- Halloumi
- Burrata u.v.m.

INHALT

EINFÜHRUNG 1
KAPITEL 1 // VORBEREITUNGEN: KÜCHE, SPEISEKAMMER UND INNERE EINSTELLUNG
DIE KÜCHE DES KÄSEMACHERS7
Sauberkeit, nicht Sterilität
Das Zubehör
Die Pflege
DIE SPEISEKAMMER DES KÄSEMACHERS
Die Grundzutaten 12
Die Grundlagen (und Geheimnisse) der Käseherstellung
DIE INNERE EINSTELLUNG DES KÄSEMACHERS
Die erste von vielen Aufmunterungen
Tricks und Kniffe
Käsebruch-Support (Problembehandlung)25
Zen und die Kunst, dem Käse einen Namen zu geben
WIE MAN DAS BUCH UND DIE REZEPTE BENUTZT30
Entscheidungen, Entscheidungen
Aus der Kuh auf den Tisch
Planen Sie wie ein Küchenchef
Denken Sie wie ein Bauer

KAPITEL 2 // REZEPTE
BEREIT, SICH SELBST IN STAUNEN ZU VERSETZEN?
CREMIG UND STREICHBAR
Meyer-Zitronen-Ricotta
Fromage Facile43
Seidiger als Ricotta – köstlich auf dem Bagel oder als Dip für Obst und Gemüse.
Französischer Ziegenkuss49
Sanfter, cremiger Ziegenkäse mit Kräutern – so gar nicht ziegenmäßig
Klassischer Hüttenkäse
FEST UND DOCH WEICH
Curry-Panir67 Milder, kompakter indischer Käse – ideal als Fleischersatz in vielen Gerichten.
Chivo Fresco
Kuh- und Ziegenmilchversion des Queso Fresco, der traditionell über mexikanische Gerichte gekrümelt wird.
Gebratener Honigkäse83
Fester, süßer Käse – inspiriert durch einen finnischen Grill-Käse.
Halloumi? Hallo, du!93
Salziger Käse, perfekt zum Grillen – wird gern in türkischen und griechischen Restaurants serviert
Smoky Cheater
Brot ist da überflüssig.
Biergetränkter Quietschkäse 113
Mundgerechte Käsestücke, die sich wie Tofu und Panir ideal zum Kochen eignet.

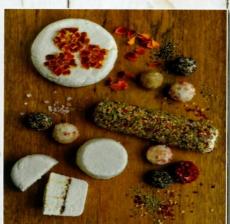
ZART SCHMELZEND UND KLEBRIG

	isch aus der Käserei123 elseitiger, würziger Rohmilchkäse – enthält mehr Enzyme zur besseren Verdauung
	iple Pepper Hack
Eir	nser Lieblingsmozzarella
	zza Filata
	nipotle-Limetten-Oaxaca
	urrata mit Nussbutter
KAPI	TEL 3 // FORMEN UND GESCHMACKSRICHTUNGEN182
DIE	PRÄSENTATION:
н	ANDGEFORMTER KÄSE UND SELBST GEBAUTE KÄSEFORMEN 183
F	Festen Käsebruch formen
V	Weichen Käsebruch formen
S	Schnurkäse formen192
ŀ	Käse verpacken199
DER	GESCHMACK: KRÄUTER, GEWÜRZE UND ESSBARE BLÜTEN203
	Olivenöl und Kräuter
E	Essbare Blüten und ganze Kräuter
(Getrocknete Kräuter und Gewürze

KAPITEL 4 // DIE HAUSGEMACHTE KÄSEPLATTE 212
KOMBINATIONEN UND BEILAGEN
SCHUMMELN LEICHT GEMACHT:
MASSGESCHNEIDERTE ZUTATEN VON DER STANGE214
Raffinierte Nüsse
Frucht- und Nusshappen
Gemüse-Chips & Co
WIE VON ZAUBERHAND:
15-MINUTEN-REZEPTE FÜR PERFEKTE LECKEREIEN220
Cracker, Crostini und andere knusprige Köstlichkeiten220
Beschwipste Früchte: Rezept und Formel224
Frucht-Nuss-Pasten: Rezept und Formel
Tapenade: Rezept und Formeln228
FRISCH GEMIXT:
UNFEHLBARE REZEPTE FÜR COCKTAILS UND MOCKTAILS230
Cocktail: Kräuter-Gin und Sodawasser
Mocktail: Faux-Jito mit Basilikum
KAPITEL 5 // ANDERE LECKERE MILCHPRODUKTE234
DREI KÄSEFREIE REZEPTE FÜR MILCHLIEBHABER235
Butter
Ghee (geklärte Butter)
Joghurt für Einsteiger







FRISCH. EINFACH. SCHNELL. KÖSTLICH.

Wussten Sie, dass Ihre Küche eine Käserei ist?

Claudia Lucero – Mastermind hinter DIY Cheese Kits und www.urbancheesecraft.com – lehrt Sie das kleine Einmaleins des Käsemachens: Milch plus Lab plus Säure plus Hitze, Formen, Trocknen, Pressen.

Bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitungen zeigen Ihnen, wie Sie aus wenigen Zutaten und mit einfachen Küchenutensilien in nur 60 Minuten frischen Käse herstellen können. Ob mit Schmelz oder Biss, zum Schlemmen oder Verschenken, als Würfel, Kugel oder Rolle: In diesem Buch finden Sie über 15 verschiedene Käsesorten (darunter Klassiker wie Ricotta, Mozzarella und Hüttenkäse oder Exoten wie Panir und Oaxaca), aber auch DIY-Rezepte für Butter, Ghee und Joghurt sowie Serviervorschläge (z. B. Füllung oder Topping) und nützliche Tipps zur Aufbewahrung Ihrer hausgemachten Leckerbissen.

Auf die Plätze, fertig, Käse.









ISBN 978-3-95843-172-0

9 783958 431720

EUR (D) 19.99