

Paneer

Dieser Frischkäse ist in der indischen Küche nahezu täglich auf dem Tisch!

Ruhezeit:

Insgesamt zwei Nächte

La Mise en Place:

2 Liter Milch, 4 EL Zitronensaft

Die Vorbereitung:

Ein grosses Sieb mit reissfestem Küchenpapier auslegen und über eine Schüssel hängen.

Die Zubereitung am Herd:

Die Milch bei mittlerer Temperatur einmal aufkochen. Bei geringer Hitze köcheln lassen und Zitronensaft zufügen. Mit einem Holzlöffel ganz langsam rühren, während sich die weisse Käsemasse «Chenna» von der dünnflüssigen, gelblichen Molke abscheidet.

Dieser Trennvorgang dauert etwa eine Minute. Falls er zum Stocken kommt, weiteren Zitronensaft zufügen.

Die Käsemasse mitsamt der Molke sorgfältig in das Sieb giessen und über Nacht abtropfen.

Die Vollendung:

Am nächsten Tag allfällige Restflüssigkeit gut herauspressen. Die Frischkäsemasse, die wie Röhrei aussieht, zwischen doppelt gefalteter Folie zu einem flachen Paket formen, das an beiden Enden offen bleiben muss, damit die restliche Molke abfliessen kann.

Zwischen zwei grosse Hackbretter legen, mit rund 7 kg Gewicht beschweren und eine weitere Nacht ruhen lassen.

Der Käse ist jetzt fest und kann in Würfel geschnitten werden.

Produkteinfo:

Im Kühlschrank bleibt der Käse bis zu fünf Tagen frisch.

