

Milchprodukte für den Hausgebrauch

Milchprodukte wie Joghurt, Topfen, Mozzarella und Co gibt's in jedem Supermarkt in unzähligen Variationen. Doch selbstgemacht schmeckt's doppelt so gut.

Ganz einfach selber machen

Die oberösterreichischen Seminarbäuerinnen wurden vom Käseereiexperten Hansjörg Hoffmann für das neue Kursangebot Milchverarbeitung perfekt geschult. In Kursen geben sie nun weiter, wie mit einfachen Mitteln in jeder Küche aus dem wertvollen Lebensmittel Milch eine Vielzahl an Köstlichkeiten hergestellt werden kann. Hier gleich ein einfaches Rezept zum "Gustoholen".

Handgemachter Rollino

Zutaten:

1 kg Topfen
25 – 30 g Butter (flüssig)
Salz oder Kräutersalz

Ideen für die Fülle:

- z.B. Kräuterpesto
- bunter Pfefferschrot
- Paprika
- frische oder getrocknete Kräuter (Garten- oder Wildkräuter) nach Wahl
- getrocknete Blüten (z.B. Rose, Kornblume, Ringelblume, Indianernessel etc.)
- getrocknete Saaten bzw. Samen (z.B. Brennnesselsamen, Hanfsamen, Mohn, Kümmel etc.)

Zubereitung:

Ein Sieb mit einem Käsetuch, Baumwoll- oder Leinentuch (kochfest) auslegen. Den Topfen reingeben und 1 bis 2 Stunden abtropfen lassen. Der Topfen soll noch etwas feucht und cremig sein und darf nicht bröselig sein. Den abgetropften Topfen in eine Schüssel geben, die überkühlte flüssige Butter und etwas Salz nach Geschmack unterrühren – die Masse soll schön glatt und cremig sein. Nun die Topfenmasse auf Backpapier oder Frischhaltefolie bzw. Alufolie ca. 1/2 cm dick rechteckig aufstreichen. Jetzt mit den gewünschten Zutaten wie Kräuter, Blüten, Gewürzen etc. bestreuen. Damit sich die Masse besser rollen und von der Folie bzw. vom Papier besser ablösen lässt, empfiehlt es sich, die aufgestrichene Masse für ca. 1 Stunde im Kühlschrank gut durchzukühlen. Danach kompakt einrollen, mit Folie oder Papier umwickeln und vor dem Aufschneiden nochmals kühlen.

Tipps:

Wer möchte, kann zusätzlich auch die Außenseite in Kräuter, Blüten oder Gewürzen wälzen.

Perfekt aufgeschnitten wird dieser Rollino mit einer Käseylra (Drahtkäseschneider) oder ganz einfach mit einem starken Zwirnfaden. Dazu den Faden zwischen den zwei Zeigefingern spannen und so in glatte Scheiben schneiden.

Hinweis:

Je feiner die Zutaten des Innenlebens, desto glatter und schöner wird die Schnittfläche. Bei gröberen Zutaten wie Blüten etc. empfiehlt es sich, die Zutaten zu mörsern.

Neues Kursangebot der Seminarbäuerinnen

Milchprodukte für den Hausgebrauch – ganz einfach selber machen!

Sie wollten immer schon wissen, wie man einfache Milchprodukte für den Eigengebrauch selber herstellen kann?

Unter der professionellen Anleitung unserer Seminarbäuerin lernt man Schritt für Schritt, wie aus Milch wertvolle hausgemachte Köstlichkeiten hergestellt werden können. Neben Tipps für wertvolle Helfer bei der Milchverarbeitung gibt es einfache und gut nachvollziehbare Anleitungen für die Herstellung in der eigenen Küche. Wer also Lust auf selbstgemachte Milchspezialitäten wie Frischkäse, Mozzarella, Joghurt usw. hat, ist bei diesem Seminar im wahrsten Sinne des Wortes auf der Butterseite der kulinarischen Genüsse rund um Milch.

Denn hausgemacht schmeckt's doppelt so gut!

Mehr Infos zu dem Kursangebot der Seminarbäuerinnen gibt's unter: www.seminarbaeuerinnen-ooe.at

Zahlreiche Milchverarbeitungskurse für Direktvermarkter im LFI OÖ

Für alle jene, die tiefer in die Welt der Milchverarbeitung eintauchen wollen, bietet das **LFI** zahlreiche **Spezialkurse** an, wie z.B. Schaf- und Ziegenkäseprodukte oder Weich- und Schnittkäseproduktion.

Spezielle Milchverarbeitungskurse für Direktvermarkter unter: www.lfi-ooe.at

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Linz

Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at