Paneer - hausgemachter Käse

Zutaten:

- 1L Vollmilch
- 4EL Wein-Branntweinessig

Zubereitung:

1. Milch in einem großen schweren Topf geben und zum kochen bringen. Sobald die Milch nach oben steigt, den Essig einrühren und den Topf von der Platte ziehen.

2. Der Paneer trennt sich jetzt von der Molke. Sollte das noch nicht geklappt haben, den Topf nochmal auf die Herdplatte stellen, Milch erhitzen und dabei so lange rühren, bis sich der Paneer von der Molke trennt.

3. Ein sauberes Haushalts-, oder Käsetuch in ein Sieb legen und das Sieb in das Spülbecken geben. Käse & Molke eingießen und kurz unter fließend kaltes Wasser halten, um die Reste der Gerinn-Stoffe zu entfernen. Das Tuch an den Enden zusammen nehmen und so viel Flüssigkeit wie möglich auspressen.

4. Den Käse im Tuch mit einem Bindfaden abbinden und zwischen zwei Bretter geben. Das Brett mit etwa 6kg Gewicht beschweren. Darf gerne 6 Stunden stehen.

Rezept von
kochkind.de

Portionen
ca. 150g

Küche
Indisch

Zeitaufwand
30 Min + 6 Std Pressen

Aufgaben für kleine Kinderhände
rühren, abseihen, auspressen