

# Milder Frischkäse

## Zutaten:

---

1 l Kuh- oder Schafsmilch  
1 Zitrone  
ca. ½ TL Salz

## Arbeitsschritte:

---

1.

Lege ein Haarsieb mit einem Mull- oder Geschirrtuch aus.  
Hänge es in eine passende Schüssel oder einen Topf.

2.

Presse die Zitrone aus.  
Erhitze die Milch mit Salz.

3.

Rühre dann langsam mit dem Holzlöffel 3 TL Zitronensaft hinein.  
Koche die Flüssigkeit nun auf.  
Dabei sollte die Milch ausflocken.  
Wenn sie das nicht tut, füge so viel Zitronensaft hinzu, bis sie sich in Flocken und Flüssigkeit trennt.

4.

Schütte die Masse in das ausgelegte Sieb und lass sie ca. 10 Std. im Kühlschrank abtropfen.  
Je nach gewünschter „Trockenheit“ früher oder später entnehmen.

5.

Gib den Käse in ein Gefäß, verfeinere evtl. mit frischen Kräutern, Pfeffer etc.  
Die übrige Flüssigkeit kann beim Brotbacken verarbeitet werden,  
manche mögen vielleicht auch ein mit Saft gemischtes Getränk daraus oder einen Smoothie.

