Frischkäse
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Eier, 0,8 l Buttermilch, 2,6 l Milch, 0,6 Esslöffel Salz, 1 Esslöffel fr. gehackte Kräuter.

Die Zubereitung:

Eier und Buttermilch schaumig schlagen, die Milch zum Kochen bringen und die Eimischung unter Rühren dazugeben. Herd ausschalten und die Mischung auf dem Herd langsam erkalten lassen, die Käsemasse setzt sich dabei unten ab.

Ein Sieb mit einem feinen Tuch auslegen, den Käse mit einem Schaumlöffel herausheben und in das ausgekleidete Sieb geben und zwischen die einzelnen Lagen etwas Salz streuen. Das gefüllte Sieb mit einem Teller o.ä. beschweren und im Kühlschrank 12 Stunden abtropfen lassen.

Den Käse in eine Schüssel geben und mit Petersilie oder Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!