

Bedienungsanleitung



QUARK

Mit Rücksicht auf die eventuellen Bakterien muss man beim Machen von Quark von pasteurisierter Milch ausgehen. Wenn nötig, ist die Milch also zu erwärmen bis sie fast kocht.

Quark machen ohne Lab

Sie stellen eine Mischung von 1 Liter Milch und einer Tasse Buttermilch an einen warmen Platz (20°C.) bis sie dick geworden ist (abdecken!). Das muss innerhalb von 2-3 Tagen der Fall sein. Sie giessen die Mischung in ein dünnes Tuch und hängen sie etwa 12 Stunden auf. Sollte der Käsebruch dann noch zu feucht sein, so lassen sie ihn noch 6-8 Stunden hängen. Er muss fest, aber nicht zu trocken oder krümlig sein. Sie schöpfen den Käsebruch aus dem Tuch und seihen ihn in einer Schüssel oder schlagen ihn glatt. Wenn Sie wollen, können Sie dem Quark geschlagene Sahne und ein wenig Salz begeben. Quark muss immer abgeschlossen aufbewahrt werden.

Quark machen mit Lab

Die Quarkbereitung muss bei einer Temperatur von 20°C. stattfinden. Sie fügen 1 Esslöffel Säure je Liter Milch hinzu. Hierfür können Sie Buttermilch nehmen. Yoghurt ist auch geeignet, aber dann wird die Quark danach schmecken. Sie lassen die Milch und Säure 3 Stunden lang stehen und geben dann je Liter Milch 1 Tropfen Lab bei.

Der nächsten Tag schneiden Sie den Quark und hängen ihn auf. Die frei werdende Molke können Sie verwenden zum Molkenrezept.

Im Kühlschrank ist Quark sehr lange haltbar, wenn er abgeschlossen aufbewahrt wird.