# Mozzarella



## Quelle

Link zum Original Rezept

## Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

# Zutaten

| Menge | Zutat | Bemerkung |
|---|---|---|
| 4L | Volmilch | |
| 1/2 Tablette pflazliches Lab | Lab | |
| 1 1/2 TL | Zitronensäure | |
| 2 TL | Salz | |
| 180ml | Wasser | |

# Zubereitungszeit

| | Zeit in minuten (Stunden) |
|---|---|
| Arbeitszeit | |
| Gehzeit | |
| Backzeit | |
| Gesamtzeit | |

# Zubereitung

## Schritt 1

Zuerst legst du deine Utensilien und Zutaten zurecht. Dann bereitest du zunächst die Gerinnungsmittel vor. Dazu löst du die Zitronensäure in 120 ml und das Lab in 60 ml Wasser – so verteilt sich beides später gleichmäßig in der Milch.

## Schritt 2

Ein Topf mit dickem Boden kommt nun zum Einsatz und auf den Herd. Befülle ihn mit der kompletten Vollmilch und halte das Thermometer griffbereit. Jetzt gießt du die Zitronensäure an, verrührst sie und erhitzt die Milch auf genau 32 °C. Ziehe den Topf dann vom Herd, verrühre das Lab gründlich mit der Milch und lasse den Käse für gut 10 Minuten abgedeckt stehen. Rühre hier auf keinen Fall weiter und versuche, den Topf so wenig wie möglich zu bewegen!

## Schritt 3

Wenn du jetzt den Deckel anhebst, kannst du sehen, wie sich die Molke (das ist die Flüssigkeit) vom Käsebruch (der festere Teil, aus dem der Mozzarella entstehen wird) getrennt hat. Den Käsebruch vorsichtig in ca. 2 cm große Stücke teilen – das klappt am besten mit einem Messer. Sobald alles gleichmäßig zerteilt ist, erhitzt du den Käse auf 43 °C und hältst die Temperatur für 3 Minuten konstant. Währenddessen rührst du mehrmals vorsichtig um.

## Schritt 4

Während sich der Mozzarella weiter verfestigt, legst du ein Tuch in das Sieb und stellst es in eine tiefe Schüssel; damit fängst du gleich die Molke auf. Nun hebst du den Mozzarella-Bruch mit einem Schöpflöffel aus dem Topf und füllst ihn in das Sieb. Hier darf er jetzt so lange abtropfen, bis fast keine Molke mehr im Sieb vorhanden ist, das wird etwa 30 Minuten dauern. **Achtung!** Drück ihn auf keinen Fall aus, er soll ganz von allein Flüssigkeit verlieren.

## Schritt 5

Sobald der Käsebruch gut abgetropft ist, gießt du die Molke zurück in den Topf, streust das Salz ein und erhitzt sie auf 85 °C. Nun geht es ans Eingemachte: das Formen des Mozzarellas. Dazu schneidest du den Käse zuerst in 4 gleichmäßige Stücke, aus denen die typischen Kugeln entstehen sollen. Eines der Stücke gibst du nun auf den Schöpflöffel und tauchst es dann für 5 bis 10 Sekunden in die heiße Molke. Dadurch lässt sich der Mozzarella mit den Händen auseinanderziehen und mehrfach zusammenfalten. So erhält der typisch italienische Käse seine faserige und glatte Konsistenz.

**Tipp:** Trage beim Ziehen des Mozzarellas am besten Handschuhe. So schützt du dich vor Verbrühungen.

## Schritt 6

Wenn du den Käse etwa drei- bis viermal eingetaucht und gefaltet hast, ist die Konsistenz perfekt. Anschließend musst du ihn nur noch zu einer kleinen Kugel formen. Dabei kannst du überschüssigen Käse abreißen und diesen später in den restlichen Kugeln unterbringen. Den Mozzarella zum Schluss für eine Minute in kaltes Wasser tauchen und fertig – jetzt kannst du den Mozzarella direkt genießen oder zu Caprese und mehr weiterverarbeiten.

Revision #1
Created 7 August 2023 09:40:28 by Andre
Updated 7 August 2023 12:17:14 by Andre