

Bevor es losgeht

Bevor Sie mit der eigenen Milchproduktherstellung starten, sind ein paar Grundinfos zu Milch und Käse interessant und gut zu wissen.

7

Milchküche

Von der Milch zu verschiedenen Sorten Dickmilch oder auch frischem Joghurt – Natur, als Trink- oder Fruchtjoghurt, inklusive exotischer Leckereien.

21

- 8 Eine Erfindung der Götter
- 9 Basiswissen Milch
- 17 Tipps für den Erfolg

- 22 Wenn die Milch dick wird
- 23 Dickmilch
- 25 Joghurt
- 32 Kefir, Ayran und Lassi

Rahmküche

Vom Rahm zu traditionellen Köstlichkeiten und neuen Kreationen, ganz egal, wie der sämige Ausgangsstoff bei Ihnen heißt: Sahne, Rahm oder Schlagobers. Freuen Sie sich auf cremige Ergebnisse!

35

Käseküche

Wer die Tricks der heimischen Käseküche kennt, kann viele Käsesorten in der eigenen Küche herstellen. Viel Spaß dabei!

49

- 36 Feines aus dem Rahm
- 37 Butter und Ähnliches
- 44 Sauerrahm, Crème fraîche und Mascarpone

- 50 Das ist Käse
- 54 Was brauche ich für guten Käse?
- 66 Käse Schritt für Schritt
- 76 Frischkäse
- 98 Weichkäse
- 108 Schnittkäse und halbfester Schnittkäse
- 118 Hartkäse
- 124 Sonstige Käsearten

Service

133

- 134 Was ist, wenn ...
- 136 Häufige Fragen
- 141 Kleines Glossar
- 142 Buchtipps, Adressen und Links
- 143 Rezeptverzeichnis
- 144 Zur Autorin