

# INHALT

<b>EINFÜHRUNG</b> .....	1
<b>KAPITEL 1 VORBEREITUNGEN: KÜCHE, SPEISEKAMMER UND INNERE EINSTELLUNG</b> .....	6
<b>DIE KÜCHE DES KÄSEMACHERS</b> .....	7
Saubерkeit, nicht Sterilität .....	7
Das Zubehör .....	7
Die Pflege .....	11
<b>DIE SPEISEKAMMER DES KÄSEMACHERS</b> .....	12
Die Grundzutaten .....	12
Die Grundlagen (und Geheimnisse) der Kaseherstellung .....	17
<b>DIE INNERE EINSTELLUNG DES KÄSEMACHERS</b> .....	19
Die erste von vielen Aufmunterungen .....	19
Tricks und Kniffe .....	19
Kasebruch-Support (Problembehandlung) .....	25
Zen und die Kunst, dem Kase einen Namen zu geben .....	28
<b>WIE MAN DAS BUCH UND DIE REZEPTE BENUTZT</b> .....	30
Entscheidungen, Entscheidungen .....	30
Aus der Kuh auf den Tisch .....	30
Planen Sie wie ein Kuchenchef .....	30
Denken Sie wie ein Bauer .....	30

## KAPITEL 2 REZEPTE ..... 32

### BEREIT, SICH SELBST IN STAUNEN ZU VERSETZEN? ..... 33

#### CREMIG UND STREICHBAR

##### **Meyer-Zitronen-Ricotta** ..... 35

Ein vielseitiger Frischkäse für süße und herzhafte Gerichte

##### **Fromage Facile** ..... 43

Seidiger als Ricotta – kostlich auf dem Bagel oder als Dip für Obst und Gemüse

##### **Französischer Ziegenkuss** ..... 49

Sanfter, cremiger Ziegenkäse mit Kräutern – so gar nicht ziegenmäßig

##### **Klassischer Hüttenkäse** ..... 57

Würziger Käsebruch in Buttermilch – passt besonders gut zu Obst

#### FEST UND DOCH WEICH

##### **Curry-Panir** ..... 67

Milder, kompakter indischer Käse – ideal als Fleischersatz in vielen Gerichten

##### **Chivo Fresco** ..... 75

Kuh- und Ziegenmilchversion des Queso Fresco, der traditionell über mexikanische Gerichte gekrümelt wird

##### **Gebratener Honigkäse** ..... 83

Fester, süßer Käse – inspiriert durch einen finnischen Grill-Käse

##### **Halloumi? Hallo, du!** ..... 93

Salziger Käse, perfekt zum Grillen – wird gern in türkischen und griechischen Restaurants serviert

##### **Smoky Cheater** ..... 103

Von Cheddar inspirierte Kreation, die sich perfekt für gegrillte Käsehappen eignet – Brot ist da überflüssig

##### **Biergetränkter Quietschkäse** ..... 113

Mundgerechte Kasestücke, die sich wie Tofu und Panir ideal zum Kochen eignen

## ZART SCHMELZEND UND KLEBRIG

<b>Frisch aus der Käserei</b> .....	123
Vielseitiger, wurziger Rohmilchkäse – enthält mehr Enzyme zur besseren Verdauung	
<b>Triple Pepper Hack</b> .....	129
Pikant mit zarten Schmelz – perfekt für Quesadillas oder Enchiladas	
<b>Unser Lieblingsmozzarella</b> .....	137
Einfache, aber beeindruckende Version des Klassikers –	
ideal als Snack oder in italienischen Gerichten	
<b>Pizza Filata</b> .....	151
Schnurkäse mit Pizzageschmack – bei Alt und Jung gleichermaßen beliebt	
<b>Chipotle-Limetten-Oaxaca</b> .....	161
Kostlich-scharfer, einzigartig geformter Schnurkäse – stellt schon mal das Bier kalt!	
<b>Burrata mit Nussbutter</b> .....	171
Reichhaltig-butterige Mischung aus Mozzarella und Ricotta – als Vorspeise garantiert ein Hit!	

## KAPITEL 3 FORMEN UND GESCHMACKSRICHTUNGEN ..... 182

### DIE PRÄSENTATION:

<b>HANDEFORMTER KÄSE UND SELBST GEBAUTE KÄSEFORMEN</b> .....	183
Festen Käsebruch formen .....	184
Weichen Käsebruch formen .....	188
Schnurkäse formen .....	192
Käse verpacken .....	199

## DER GESCHMACK: KRÄUTER, GEWÜRZE UND ESSBARE BLÜTEN ..... 203

Olivenöl und Kräuter .....	204
Essbare Blüten und ganze Kräuter .....	206
Getrocknete Kräuter und Gewürze .....	208

<b>KAPITEL 4 DIE HAUSGEMACHTE KÄSEPLATTE</b>	212
<b>KOMBINATIONEN UND BEILAGEN</b>	213
<b>SCHUMMELN LEICHT GEMACHT:</b>	
<b>MASSGESCHNEIDERTE ZUTATEN VON DER STANGE</b>	214
Raffinierte Nusse	214
Frucht- und Nusshappen	217
Gemüse-Chips & Co	218
<b>WIE VON ZAUBERHAND:</b>	
<b>15-MINUTEN-REZEPTE FÜR PERFEKTE LECKEREIEN</b>	220
Cracker, Crostini und andere knusprige Kostlichkeiten	220
Beschwipste Früchte Rezept und Formel	224
Frucht-Nuss-Pasten Rezept und Formel	226
Tapenade Rezept und Formeln	228
<b>FRISCH GEMIXT:</b>	
<b>UNFEHLBARE REZEPTE FÜR COCKTAILS UND MOCKTAILS</b>	230
Cocktail Krauter-Gin und Sodawasser	230
Mocktail Faux-Jito mit Basilikum	232
<b>KAPITEL 5 ANDERE LECKERE MILCHPRODUKTE</b>	234
<b>DREI KÄSEFREIE REZEPTE FÜR MILCHLIEBHABER</b>	235
Butter	236
Ghee (geklärte Butter)	240
Joghurt für Einsteiger	243

<b>ANHANG</b>	<b>DANKSAGUNG UND MEHR ...</b>	247
<b>DANKSAGUNG</b>		248
<b>REGISTER</b>		250
<b>ÜBER DIE AUTORIN</b>		257
<b>KÄSE-LOGBUCH</b>		260