



DIY KÄSEKAUSTANGEN

Die harten Himalaya Käsekaustangen sind aktuell ganz in und bieten eine gute Alternative zu getrockneten, tierischen Kauartikeln, wie Kopfhautplatten oder Ochsenziemern.

Man kann die Kaustangen auch ganz einfach aus 3 Zutaten selber machen. Das Rezept zahlt sich aber nur aus, wenn man gleich etwas mehr macht. Für kleine Mengen ist der Aufwand doch etwas groß.

ZUTATEN:

- 4 Liter Milch, 3.5% Fett
- 1 TL unjodiertes Salz wie Meersalz, Fleur de Sel oder Steinsalz
- 125ml Zitronensaft
- 50ml Limettensaft (oder etwas mehr Zitronensaft)
-

ZUBEREITUNG:

- Milch 1x kurz aufkochen lassen, danach die Hitzequelle abschalten
- das Salz unter Rühren zugeben
- Zitronen- und Limettensaft einrühren
- die Mischung etwa 20 Minuten ruhig stehen lassen - die Milch flockt aus
- den entstandenen Käsebruch in ein Käsetuch oder eine Stoffwindel absieben und möglichst viel Flüssigkeit ausdrücken
- danach etwa 1-2 Stunden im Käsetuch aufhängen und weiter abtropfen lassen
- den Käsebruch in Form einer Platte zurechtdrücken und gut im Käsetuch als Paket einschlagen
- der Käse wird nun mit möglichst viel Gewicht beschwert, um die Restflüssigkeit aus dem Bruch zu pressen
- das dauert in etwa 4-6 Stunden
- den gepressten Käsebruch in z.B Streifen schneiden und bei 65 Grad im Backrohr oder einem Dörrautomat weitere 4 Stunden trocknen
- die Stangen sind nun schon viel härter und können nun 1-2 Tage offen liegen gelassen werden um möglichst ganz durch zu trocknen und richtig hart zu werden



Viel Spaß beim Nachbacken ❤