



Räuchern & Kochen by Bohni

Geräucherter Käse mit Kümmel

Schwierigkeitsgrad: Einfach
Zubereitungszeit: 1 Stunde
Wartezeit: 3 bis 5 Tage

Benötigtes Zubehör:
Fleischwolf
Schüssel
Messer
Waage
Räucherofen
Sparbrand
Räuchermehl

Zutaten:
500 Gramm Käse am Stück
1 TL Kümmel ganz

Zubereitung:

Den Käse mit der kleinsten Scheibe wölfen. Ich verwende hier Gouda oder Tilsiter. Andere Käsesorten nach Geschmack sind natürlich möglich. Jetzt den Kümmel über den Käse streuen und das Ganze gut durchkneten bis eine glatte Masse entstanden ist.

Jetzt heisst es den Käse wieder in Form zu bringen. Ich verwende dazu eine kleine Plastikschiessel die mit Frischhaltefolie ausgelegt ist und presse den Käse hinein. Der Käse muss gut geknetet und gepresst werden, sonst krümelt er beim Aufschneiden.

Den gepressten Käse 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Anschließend wird der Käse 2 mal ca. 8 Stunden, mit jeweils 12 Stunden Pause kalt geräuchert (mehr Räuchergänge sind möglich. Das hängt vom eigenen Geschmack ab.

Bitte aufpassen, die Temperatur beim Räuchern sollte 20 bis 22 Grad nicht überschreiten, sonst gibts TROPFKÄSE.