

Veganer Ricotta-Käse



Zutaten

Für ca. 250 g

Zubereitungszeit: 15 min

Zeit für das Abtropfen:

ca. 30 min

Sie brauchen

Passiertuch für
Flüssigkeiten oder
sauberes

Baumwollküchentuch

Sieb, vorzugsweise
engmaschig

Kochtopf, um die Milch
zum Kochen zu bringen
und sie gerinnen zu
lassen

Fuscella oder
Ricottaform, um die
klassische Form zu
erhalten

Zutaten

1 l Sojamilch

1 Tl Salz

40 g Weißweinessig oder

60 g Zitronensaft

Zubereitung

Die Sojamilch zum Kochen bringen und sobald die Milch zu kochen beginnt, sofort den Essig und das Salz hinzufügen. Rühren Sie die Sojamilch 1 min lang um, bis die Milch zu gerinnen beginnt. Lassen Sie die Sojamilch danach für 10 min stehen. In der Zwischenzeit nehmen Sie das Sieb und legen es über eine große Schüssel. Kleiden Sie das Sieb mit einem sauberen Küchentuch oder Passiertuch aus.

Nach 10 Minuten gießen Sie die geronnene Sojamilch in das Sieb, verschließen es mit dem Geschirrtuch, beschweren es z.B. mit einer Schüssel mit Wasser, damit es gut verschlossen ist, und lassen es 15-30 min abtropfen. Dieser Vorgang ist wichtig, damit der Ricotta innerhalb einer halben Stunde gut abtropfen kann und trocken wird. Sobald die Milch abgetropft ist, kann der Ricotta sowohl für süße als auch für pikante Zubereitungen verwendet werden. Es empfiehlt sich jedoch den Ricotta nun in eine Fuscella oder ähnliche Ricottaform zu füllen, um die typische Ricottaform zu erhalten. Drücken Sie den Ricotta gut aus, wenn Sie ihn in die Form geben und lagern Sie ihn im Anschluss bis zu 5 Tage im Kühlschrank. Vor dem Verzehr, schütten Sie das überschüssige Wasser ab und stürzen die Form auf einen Teller.

Veganer Ricotta-Käse



Zutaten

Für ca. 250 g

Zubereitungszeit: 15 min

Zeit für das Abtropfen:

ca. 30 min

Sie brauchen

Passiertuch für Flüssigkeiten oder sauberes

Baumwollküchentuch

Sieb, vorzugsweise engmaschig

Kochtopf, um die Milch zum Kochen zu bringen und sie gerinnen zu lassen

Fuscella oder Ricottaform, um die klassische Form zu erhalten

Zutaten

1 l Sojamilch

1 TL Salz

40 g Weißweinessig oder

60 g Zitronensaft

Zubereitung

Tipp

Schütteln Sie die Sojamilchpackung immer gut durch, denn Soja setzt sich gerne am Boden der Packung ab. Kochen Sie die Sojamilch gut auf – je heißer die Milch ist, desto leichter lässt sich der Ricotta verarbeiten. Achten Sie darauf, dass die Sojamilch nicht anbrennt, denn sie neigt dazu, am Boden des Topfes zu kleben, wodurch der Hüttenkäse einen schlechten Geschmack bekommt. Durch das Hinzufügen von Salz und Essig in die kochende Sojamilch wird der saure Geschmack des Essigs neutralisiert.

Info

Was ist Milchgerinnung? Die Gerinnung ist eine uralte Technik zur Herstellung von Käse. Bei diesem Rezept kommt es zur Gerinnung, wenn eine Säure wie Zitronensaft oder Essig mit Sojamilchproteinen in Kontakt kommt. Durch die Veränderung des pH-Wertes verklumpen die Milchproteine, was zu köstlichen veganen Zubereitungen wie Ricotta und Tofu führt.