



Paneer von Anna Gugger

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://waskochen.ch/2017/04/10/paneer-indischer-frischkaese-selber-machen/>

6.0 Liter Milch	Milch auf 93 Grad erhitzen
3.0 TL Salz	Salz dazugegeben
4 cl Zitronensaft	<ul style="list-style-type: none">- Dann den Zitronensaft einrühren.- Weiterrühren, bis sich Käse und Molke klar getrennt haben.- Käse mit einer Schaumkelle abschöpfen und in ein mit Gaze oder Tuch gelegtes Sieb geben. Das Tuch eindrehen, sodass die Flüssigkeit austritt.- Dann den Käse in einer Form mit Gazetuch geben, gut andrücken. Gazetuch einschlagen, beschweren.- Zwei bis drei Stunden stehenlassen – oder auch über Nacht im Kühlschrank.