

Selbst gemachter Ricotta mit Beeren-Chutney



Zutaten (für 4 Personen)

Für ca. 600 g Ricotta:

3 L frische bayer. Vollmilch (pasteurisiert)
2 Rosmarinzweige
1 TL Salz
100 -120 ml Zitronensaft

Für das Chutney:

1 rote Zwiebel
500 g gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren)
1/2 TL Ingwer gerieben
3 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
2 EL Himbeeressig
120 g Gelierzucker (2:1)

Außerdem:

1 Mulltuch (Reformhaus)
Küchenfaden
200 g Cracker



Zubereitungszeit
45 Min.
1 h Ruhezeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Milch, Rosmarinzweig und Salz auf ca. 60 °Grad unter etwas Rühren erhitzen und den Topf vom Herd stellen. Den Zitronensaft esslöffelweise dazugeben und langsam rühren, bis die Milch zu gerinnen beginnt.
2. Nach 1 Minute Rühren den Topf abdecken und 10 Min. ruhen lassen. Den Rosmarin entfernen. Ein Nudelsieb mit dem Mulltuch auslegen und den Käsebruch hinein gießen. Die Molke auffangen (die kann man z. B. in Smoothies verarbeiten). Den frischen Ricotta ein paar Minuten abtropfen lassen.
3. Das Tuch zu einer Kugel formen, zusammen binden und für 1 Std. über eine Schüssel hängen, da immer noch Molke abtropft.
4. Für das Chutney die Zwiebel in feine Streifen schneiden, mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben, 5 Min. köcheln lassen. Kräuter entfernen und abkühlen lassen.
5. Ricotta mit dem Chutney und den Crackern servieren.