

PANEER

Zutaten für 300 bis 400 g Paneer

2 l Milch aus dem Supermarkt

65 ml Essig

Zubereitungszeit

30 Minuten

Zubereitung

Wärmen und säuern: Die Milch unter ständigem Rühren aufkochen und kurz köcheln lassen. Den Essig eingießen, umrühren und kurz mitköcheln lassen. Die Hitze abdrehen, den Topf vom Herd nehmen und den Bruch 5 Minuten lang ausflocken lassen.

Abfüllen: Den Bruch mit einem Schaumlöffel vorsichtig in ein mit einem Käse- oder Geschirrtuch ausgelegtes Abtropfsieb geben. Dabei optional und nach Belieben Salz oder Gewürze wie etwa Chili daruntermischen.

Pressen: Die Käsemasse pressen, indem du sie im Sieb beispielsweise mit einer mit Wasser befüllten Schüssel beschwerst und abkühlen lassen.

Sobald der Paneer abgekühlt ist, ist er zur weiteren Verarbeitung bereit. Er kann beispielsweise in Würfel geschnitten in etwas Öl auf allen Seiten krossgebraten werden. Solltest du größere Menge produzieren und haltbar machen wollen, lässt sich Paneer auch ohne Probleme einfrieren.