

Grill-"Käse"

In den letzten Jahren wurde grillfester Käse relativ populär. Also Käse, der auf dem Grill seine Form behält und nicht zerläuft. In der indischen Küche wiederum kennt man Paneer. Das ist ein Käse der in Curry in Würfel geschnitten serviert wird und auch nicht zerläuft und seine Form behält. Paneer ist aus nur 2 Zutaten sehr einfach selbst herzustellen. Und er bleibt fest und lässt sich grillen. Wenn man jetzt also ein einfaches Paneer Rezept nimmt und die Kuhmilch mit Sojamilch ersetzt kriegt man sehr einfach selbst gemachten veganen Grill-Käse. Und - wie immer bei selbst gemacht - ich kann mir den Geschmack so variieren, wie ich will. Einfacher Paneer ist eine relativ unspektakuläre, geschmacksneutrale Sache. Beim selbst gemachten kann ich ja meine Milch um Knoblauch, Kräuter, Gewürze ergänzen wie ich will. Und so bekomme ich dann auch den Grillkäse, den ich lekker finde. :-)

Zutaten

1 Liter Sojamilch

Ca 30 ml Zitronensaft

1 tiefer Topf, mindestens dreifaches Volumen der Milch

1 sauberes Küchentuch

1 Sieb

1. Die Milch aufkochen. Sobald sie kocht den Zitronensaft zufügen. Die Milch gerinnt sofort. Bei mittlerer Hitze etwa 2 - 3 Minuten köcheln.
2. Ein sauberes Küchentuch in ein Sieb geben. Milchbrocken und Wasser in das Tuch abgiessen. Gut abtropfen lassen. Die Bröckchen im Tuch zusammen kratzen, das Tuch zusammen drehen und dann sehr fest auspressen. Im Idealfall bleibt im Tuch eine relativ trockene, weiche Käsebruchmasse zurück.
3. Daraus mit den Händen und mit liebevollem Druck einen flachen Laib formen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Dann sollte der Laib fest genug sein, um ihn zu würfeln (für in Currys) oder zu grillen.