

Veganer Mozzarella

Es gibt online unzählige Rezepte, um veganen Mozzarella selbst zu machen. Einige davon mit ungewöhnlichen Zutaten. So ist zum Beispiel der Flohzarella aus Flohsamenschalen sehr beliebt und wohl auch lecker und gut. Der sprichwörtliche Pferdefuß? Flohsamen findet man nicht ohne weiteres und überall. Und man hat es mal nicht eben so griffbereit zu Hause.

Mein Lieblingsrezept ist daher aus Zutaten die ich immer im Vorratsschrank habe. Das Rezept ist einfach und gelingt eigentlich immer. Das Ergebnis ist ein schnittfester, milchiger und milder veganer Käse. Er schmilzt auf Pizza oder im Klapp-Toast. Er saugt sich gut mit Dressing voll, wenn man den klassischen Tomaten-Mozarella Salat macht. Er lässt sich einfrieren. Was will man mehr.

Man braucht kleine Schüsseln, um den noch heißen flüssigen Mozzarella abzufüllen. In Müsli Schüsseln bekommt man so hübsche Käse- Halbkugeln. Ich habe aber auch schon größere Mengen gemacht und in Gefrier-Beutel gefüllt. Klappt genauso. Falls du Schüsseln verwendest: bitte leicht einölen, dann geht die Masse leichter raus.

Wichtig ist auch, dass du ungesüßte Sojamilch und Joghurt verwendest. Ich habe das Rezept auch schon mit Reismilch gemacht - das Ergebnis ist blasser und cremiger, aber das Rezept hat genauso funktioniert.

Zutaten (ergibt etwa 125 Mozzarella)

120 ml Sojamilch
1 EL vegane Butter
2 EL Sojajoghurt
2 EL Speisestärke
½ TL Salz

1. Von der Sojamilch etwa 2 – 3 EL zurückbehalten. Den Rest mit der Butter zusammen in einem großen Topf aufkochen.
2. Die zurückbehaltene Milch mit dem Joghurt, der Stärke und dem Salz zu einer glatten Masse rühren.
3. Sobald die Milch im Topf kocht die Stärke Mischung zufügen und sofort kräftig aufschlagen und rühren. Die Masse wird jetzt sehr schnell sehr zäh und fest. Weiter kräftig schlagen. Hitze abdrehen (sonst brennt es schnell an) – die Masse aber kräftig schlagen bis sie Fäden zieht.
4. Jetzt in die vorbereiteten Schüsseln oder Beutel füllen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden auskühlen und fest werden lassen. Besser und fester wird der Mozzarella, wenn er 12 Stunden Ruhe hat- aber nach 3 Stunden ist er bereits schnittfest.