

FRÄNKISCHE TAPAS



Ziebeleskes

Zutaten:

2 Liter rohe Milch direkt vom Bauern (es geht auch Vorzugsmilch, die in bestimmten Läden angeboten wird)

1 Spritzer Zitronensaft zum Impfen der Milch

2 gehackte Zwiebeln

1 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Rahm nach Belieben

Herstellung:

Die Milch an einem warmen Ort über 20° C stellen und dick werden lassen. Es dauert meist zwei Tage bis sie stöckelt.

Damit die Säuerung erfolgt wird die rohe Milch mit einem Spritzer Zitronensaft geimpft.

Von der gestöckelten Milch den Rahm vorsichtig entfernen.

Die gestöckelte Milch in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Molke trennt sich dabei deutlich vom Bruch.

In einem Säckchen aus Baumwolle oder Leinen füllen (ein Geschirrtuch und ein Sieb geht auch) und mehrere Stunden hängen lassen, bis die Molke vollständig abgetropft ist.

Anschließend den Ziebeleskes herausnehmen und mit einem Löffel auflockern.

Mit etwas Rahm (nach belieben), Zwiebeln, Salz und Pfeffer anmachen.

Zum Schluss mit Schnittlauch garnieren.