



Omas Luggeleskäs (Art Frischkäse)

Zutaten:

- 2 L Rohmilch
- 1 feingeschnittene Zwiebel
- Schnittlauch
- Salz und Pfeffer
- Ca. 1 Becher süße Sahne

Zubereitung:

2 L Rohmilch ca. 3 Tage im Keramikgefäß stehen lassen

- Rahm abnehmen/abschöpfen und zur Seite stellen
- Den Rest Milch in einen Topf geben und die Masse bei kleiner Hitze köcheln (nicht rühren), bis sich Wasser von der Milch absetzt und die Milch zu einer festen Masse wird.
- Das Wasser von der Masse abseihen und abkühlen lassen
- Der Masse den abgeschöpften Rahm, Zwiebel, Schnittlauch, Salz und Pfeffer hinzugeben
- Den Luggeleskäs mit Sahne verdünnen (nach Gefühl)