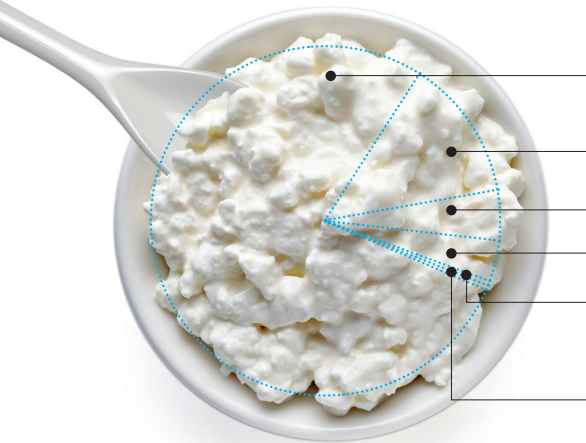


# Hüttenkäse

Hüttenkäse oder Cottage Cheese ist ein rahmangereicherter, körniger Frischkäse aus pasteurisierter Milch mit tiefem Säuregehalt.



## Inhaltsstoffe

- 79 % Wasser
- 10,5–13,8 % Proteine
- 2,9–4,6 % Fett
- 1,6–3,3 % Milchzucker
- Mineralstoffe  
Chlorid, Natrium, Phosphor, Kalium,  
Kalzium, Zink, Eisen, Kupfer
- Vitamine  
Pantothensäure, Vitamin B<sub>2</sub>, Biotin,  
Vitamin E, Vitamin A, Folat



## Variationen

Hüttenkäse gibt es in vielen Varianten: Nature, mit Kräutern, mit Gewürzen, mit Gemüse, mit Früchten, als «Gourmet» (höherer Fettgehalt) oder High Protein (höherer Eiweißgehalt), laktosefrei und in Bio-Qualität.



## Herstellung

### Milch

Pasteurisieren und oftmals Erhöhen der Trockenmasse durch Zugabe von bspw. fettfreiem Milchpulver.

### Säuerung

Zugabe nicht gasbildender Starterkulturen und einer geringen Menge Lab (< 0,2 %).

Warmsäuerung: 5 Stunden bei 32° C

Kaltsäuerung: 16 Stunden bei 22° C



### Schneiden und ruhen lassen

Schneiden des geronnenen Eiweisses bei einem pH von 4,75–4,6. Ruhen lassen während 15–35 Minuten.

### Brennen

Der Bruch wird unter langsamem Rühren während 1–3 Stunden auf 47–56° C erwärmt. Dadurch zieht sich das Kaseinnetzwerk in den Bruchkörnern zusammen und das Serum wird ausgepresst.

### Waschen

Der Bruch wird mehrmals mit immer kühlerem Wasser (28–22°; 16–10°; 5–2° C) gewaschen. Dabei werden Laktose, Salze und Säuren entfernt und die Masse abgekühlt.

### Verfeinern

Dem Frischkäse werden Rahm oder Sauerrahm, Salz und Verdickungsmittel (z.B. Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl) beigemischt.

### Abpacken

## Lagerung & Haltbarkeit



Bei Kühlung (4–5° C) ist Hüttenkäse 2 bis 4 Wochen haltbar.

Hüttenkäse kann auch tiefgekühlt werden. Nach dem Auftauen ist die Konsistenz allerdings verändert, wodurch sich der Käse eher zum Kochen und Backen eignet.



Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) ist Hüttenkäse bei gutem Aussehen, Geschmack und Geruch noch konsumierbar.

