

FOODSTORY

Vielfalt & Kreativität Italiens



Ricotta-Käse ist ein beliebter, weicher und cremiger Käse, der seinen Ursprung in Italien hat. Der Name "Ricotta" stammt vom lateinischen Wort "recocta", was so viel wie "wieder gekocht" bedeutet. Dies bezieht sich auf die Herstellungsmethode des Käses, bei der die Molke, ein Nebenprodukt der Käseherstellung, erneut erhitzt wird, um den Ricotta-Käse herzustellen. Die Geschichte von Ricotta reicht weit zurück und lässt sich bis ins antike Rom verfolgen. Ursprünglich wurde Ricotta als eine Möglichkeit zur Verwertung von Molke, einem Nebenprodukt der Käseherstellung, entwickelt. Durch das erneute Erhitzen der Molke entstehen feine Eiweißgerinnsel, die abgeschöpft und dann als Ricotta-Käse weiterverarbeitet werden.

HERSTELLUNG

Die Herstellung von Ricotta ist im Wesentlichen ein zweistufiger Prozess. Zunächst wird Milch erhitzt, um Käse herzustellen. Die verbleibende Molke wird dann erneut erhitzt, um den Ricotta-Käse zu produzieren. Dieser Käse zeichnet sich durch seine zarte Textur, cremige Konsistenz und den milden Geschmack aus. Ricotta wird in verschiedenen Varianten hergestellt, von Vollmilch-Ricotta bis zu Magermilch-Ricotta. Ricotta wird in vielen traditionellen italienischen Gerichten verwendet, darunter Lasagne, Cannelloni, Ravioli und Desserts wie Cannoli und Tiramisu. Er spielt eine wichtige Rolle in der italienischen Küche.

REGIONALE UNTERSCHIEDE

Es gibt auch verschiedene regionale Varianten in Italien, die auf lokalen Traditionen und Produktionsmethoden basieren. Seine Beliebtheit hat dazu geführt, dass er heute international in vielen Küchen geschätzt wird.

Traditionelle Ricotta: Der traditionelle Ricotta wird aus der Molke von Schafsmilch hergestellt. Schafsmilch verleiht dem Käse einen charakteristischen, leicht süßlichen Geschmack. Dieser Typ ist besonders in den südlichen Regionen Italiens, wie Sizilien, beliebt.

Kuhmilch-Ricotta: Eine andere Variante wird aus Kuhmilch hergestellt, was zu einem milderem Geschmack führt. Diese Sorte ist weit verbreitet und in den meisten Supermärkten leicht zu finden.

Ziegenmilch-Ricotta: Einige Regionen Italiens produzieren Ricotta aus Ziegenmilch, was dem Käse eine leicht würzige Note

verleiht. Diese Sorte ist jedoch seltener und könnte in Feinkostläden oder auf lokalen Märkten erhältlich sein.

Magermilch-Ricotta: Für diejenigen, die eine leichtere Option bevorzugen, wird Ricotta auch aus Magermilch hergestellt. Dieser Käse hat weniger Fett, behält jedoch die cremige Textur bei.

Geräucherter Ricotta: In einigen Regionen, insbesondere in Süditalien, wird Ricotta geräuchert, um ihm ein intensiveres Aroma zu verleihen. Diese geräucherte Sorte eignet sich gut als Bestandteil von Vorspeisen oder zum Würzen von Gerichten.

Die Vielfalt von Ricotta-Käse spiegelt nicht nur die kulinarische Kreativität Italiens wieder, sondern ermöglicht es auch, den Käse in verschiedenen Gerichten und Geschmacksrichtungen zu genießen. Egal welche Variante, Ricotta bleibt ein vielseitiger und geschätzter Bestandteil der italienischen Küche.

Entdecke unser Sortiment in unseren Märkten.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

