

# Obazda (Bayrischer Brotaufstrich)

---

Obazda (Bayrischer Brotaufstrich)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Menu: [11.10.2017](#)

Creation: [Peter Hösl](#)

Zutaten (für 4 Personen)

200 g Camembert (möglichst vollreif)  
20 g Butter  
10 g Paprika edelsüss  
1 kleine Zwiebel, sehr fein gewürfelt  
50 g Frischkäse  
10 g Kümmel  
Salz, Pfeffer  
5 - 10 cl Weißbier je nach Käse)

Zubereitung

Zunächst zerbröseln man den zimmerwarmen Camembert in eine Schüssel und zerdrückt ihn dann mit einer Gabel. Der Camembert sollte möglichst «reif» sein, sprich kurz vorm Mindesthaltbarkeitsdatum sein, oder auch leicht drüber, denn dann ist er deutlich aromatischer. Nach und nach werden die restlichen Zutaten hinzu gegeben und gründlich vermischt. Das Weißbier sollte idealerweise nach und nach zum Schluss dazu gegeben werden, da es von der Käsesorte abhängt, wie viel Bier benötigt wird und der Obazda sonst zu suppig werden könnte.

Vor dem Servieren sollte der Obatzter noch 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen, damit er seinen Geschmack entfalten kann.

Er enthält zusätzlich zum Teig der Zubereitung gewaschen werden, die die Zutaten im Kühlschrank mit einem kleinen Geschmacks aromatisiert können.

Das klassische Biergericht wird in Bayern mit frischem Schrotbrot serviert und mit einem Radlweizen oder Radl (Bier) serviert.