

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 darüber, 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 Obazter noch 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen, damit er seinen Geschmack entfalten kann.

Er sollte jedoch am Tag der Zubereitung gegessen werden da die Zutaten ein Brotaufstrich kein erhöhten Gesundheitsrisiken enthalten.

Das klassische Biergericht wird in Bayern mit frischem Schnitzlauch bestreut und mit Brezen, Radlauch oder Rudi (Brotzeit) serviert.