

OBATZDA



Zutaten für vier Portionen

500g Reifer Camembert
40g weiche Butter
200g Sahnekäse
80g fein gehackte Zwiebeln
Salz und Pfeffer
Paprika, Kümmel
2 Teelöffel gehackter Schnittlauch
60g dünne Zwiebelringe
6-8 Teelöffel Bier zum Abschmecken

Zubereitung

1. Camembert mit einer Gabel zerdrücken und Butter, Sahnekäse und Zwiebeln hinzugeben.
2. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel abschmecken.
3. Bier nach und nach unter ständigem Rühren hinzugeben.

4. Einen Löffel Obatzda auf jeden Teller geben und mit Zwiebelringen, Schnittlauch und Kümmel garnieren.
5. Obatzdn mit Roggenbrot, Vollkornbrot und Radieschen servieren.

Notiz

Diese regionale Spezialität ist aus der Not heraus entstanden. Man wollte den übrig gebliebenen Käse während der Nahrungsmittelknappheit nicht wegwerfen. Der Käse wurde mit Butter und Gewürzen gemischt und noch einmal serviert. Es gibt viele verschiedene Rezeptvarianten, abhängig von Geschmack und Verfügbarkeit von Zutaten. Meistens wird Camembert oder ein anderer Weichkäse verwendet. Das Hauptgewürz ist Paprika. Obatzda wurde das erste Mal in den 20er Jahren im Weihenstephan-Pub in Freising angeboten. Diese freisinger Erfindung wurde von diesem Zeitpunkt an auch weit über die Grenzen Bayerns hinaus bekannt. Der Obatzde wurde zu einem wesentlichen Bestandteil der bayerischen Küche und wird auf der ganzen Welt immer bekannter.