

OBATZDA



Ingredienti per 4 porzioni

500g di Camembert
40g di burro a temperatura ambiente
200g di crema di formaggio
80g di cipolle finemente tritate
Sale, pepe
Paprika, cumino
2 cucchiai da dessert di erba cipollina tritata
60g di Anelli di cipolla tagliati fini
6-8 cucchiai da dessert di birra

Preparazione

1. Schiacciate il Camembert con una forchetta e aggiungere il burro, la crema di formaggio e le cipolle.
2. Condire con sale, pepe, paprika e cumino a piacere.
3. Aggiungere la birra a poco a poco e mescolare.
4. mettere un cucchiaino di "Obatzda" su ogni piatto e guarnire con anelli di cipolla, erba cipollina e cumino.
5. Servire preferibilmente con pane di segale, pane integrale e ravanelli.

Note

Questa prelibatezza regionale è nata per necessità. Non volendo buttare via il formaggio rimasto durante i periodi di scarsità di cibo, lo si mescolava con il burro e le spezie, e veniva servito nuovamente. Ci sono molte varianti e ricette diverse, a seconda

del gusto e della disponibilità degli ingredienti. Per lo più viene utilizzato del Camembert o un altro formaggio morbido e la spezia principale è paprika. Obatzda è stato offerto al pub Weihenstephan di Freising nel 1920 e per questa invenzione Freising da allora è diventato famoso ben oltre i confini della Baviera. L'Obatzda da allora è diventato una parte essenziale della cucina bavarese e sta diventando sempre più popolare in tutto il mondo.