

1. Variation

Hias' Obaboarische Obatzda

Diese - nicht zuletzt in Bayerns Biergärten - beliebte Käsespezialität isst man zu Laugenbrezeln. Mit einem gut gekühlten Bier schwappt man alles hinunter.
Haltbarkeit: 1 - 2 Tage.

Zutaten:

200 g	Käse, Brie (Camembert reif)
30 g	Butter
2 EL	Zwiebel(n), sehr fein gewürfelt
2 EL	Sauerrahm
1/4 TL	Paprikapulver, scharf
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
2 Msp.	Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
1 Msp.	Kümmel, gemahlen
1/4 TL	Meersalz
1/2 TL	Senf, mittelscharf

Für die Dekoration: Zwiebelgrün

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel

Z'erscht schneidz vom koidn Kas de Rindn obi. Ois was neigehrt a hoibe Stund in da Stubn warm werd'n lassn. Jetzt kummt ois außa am Zwiefegrea auf'n Della und werd mit da Gabl derbatzt. Zwiefegrea in Ringerl schneidn und drübagebn. Koidstain. Am Bayern mua I ned sogn, was ma ois dazua ißt.

Für unsere hochdeutsch sprechenden Mitbürger:

Camembert aus dem Kühlschrank nehmen, in grobe Stücke schneiden. Alle Zutaten auf Raumtemperatur aufwärmen lassen. Alles außer dem Zwiebelgrün auf einem Suppenteller mit einer Gabel nicht zu fein zerdrücken und vermengen. Zwiebelgrün in Ringe schneiden und den Obatzdn damit dekorieren. Kühl stellen.

Wer es schärfer liebt, kann das scharfe Paprikapulver auf 1/2 TL erhöhen, den milden auf 1 1/2 TL.

2. Variation

Obazda

bayrische Käsespezialität - auch Obazta, oder Obatzter genannt, was soviel wie Angemachter bedeutet

Zutaten für 4 Portionen:

350 g Camembert(s), reifer

200 g Doppelrahmfrischkäse oder Kräuterfrischkäse

6 EL Butter, zimmerwarme

3 EL Bier, (Exportbier) (nur wer mag, sonst weglassen)

2 Zwiebel(n), geschälte und fein gehackte

1 EL Schnittlauch, fein gehackt

½ TL Paprikapulver, edelsüß

½ TL Kümmel, gem.

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Den Camembert, in kleine Würfel geschnitten oder mit der Gabel zerdrückt, mit dem Frischkäse gut mischen. Die Butter, die Gewürze und das Bier unter die Käsemasse rühren. Die Zwiebeln zur Käsecreme geben und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Obazda noch einmal abschmecken und den gehackten Schnittlauch untermengen.

Den Obazda mit etwas gemahlenem Paprikapulver bestreuen oder mit einigen geschnittenen Zwiebelringen belegt dekorieren und mit Brezeln oder Brot, Radi (bayrischer Rettich) und frischen Radieschen servieren.

3. Variation

Obatzda

(königlich bayerisch und vor allem ganz klassisch !)



Zutaten für 8 Portionen:

100 g Käse (vollreifer Romadur, 60 %)

100 g Camembert(s), vollreifer

100 g Butter, weiche

Salz und Pfeffer

Paprikapulver (süß oder scharf)

Kümmel, reichlich

Zwiebel(n), reichlich klein geschnitten

evtl. Sahne

Salz, Pfeffer, Paprika, reichlich Kümmel und reichlich Zwiebel.

Am besten mit einer Gabel den Käse zerkleinern (zerdrücken), evtl. etwas Sahne dazu. Der Obatzda muss beim Kauen "knirschen" von den Zwiebeln.

Der Obatzda muss eine deutlich ziegelrote Farbe haben.

(Evtl. im Mixer, wenn man es nicht so „grob“ mag.)