Rezept

Bayerischer Obatzda

Ein Rezept von Bayerischer Obatzda, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	reifer bayerischer Camembert (45 % Fett)
1	Zwiebel
2 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz
	1-2 EL helles Bier (nach Belieben)
125 g	weiche Butter
2 TL	Kümmel
	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
	Pfeffer
1 EL	Schnittlauchröllchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Camembert (er soll gut durchgereift sein, darf aber noch keine braunen Stellen haben) entrinden, in Stücke schneiden und mit einer Gabel zerdrücken. Die Butter glatt rühren und untermischen.

2. Die Zwiebel schälen und winzig klein würfeln oder auf einer Gemüsereibe fein raspeln, zur Käsemasse geben. Gut 1 TL Kümmel mahlen oder sehr fein hacken, mit dem übrigen Kümmel, beiden Paprikasorten, etwas Salz und reichlich Pfeffer unterrühren, nach Belieben das Bier untermischen.

3. Den »Obatzden« (Angebatzten) in eine Schüssel füllen und abgedeckt 2-3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.