Rezept

Obatzda mit Bier

Ein Rezept von Obatzda mit Bier, am 02.06.2025

Zutaten

- **1** kleine Zwiebel
- **120 g** reifer Romadur oder Miesbacher (45 % Fett, ersatzweise ein anderer Rotschimmelkäse)
- **2 Msp.** rosenscharfes Paprikapulver
- **2 EL** Weißbier (nach Belieben)
- Salz
- **1 Bund** Schnittlauch
- **100 g** weiche Butter
- **200 g** reifer Tortenbrie oder Camembert
- **1/2 TL** Paprikapulver
- **1 TL** Kümmelsamen
- **150 g** Doppelrahm-Frischkäse
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebel darin unter Rühren in 5 Min. glasig und goldbraun anbraten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

2. Den Käse klein würfeln. Die übrige Butter in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts in 2 Min. cremig aufschlagen. Den klein geschnittenen Käse, Paprikapulver, Kümmelsamen und eventuell das Weißbier unterrühren, ganz zum Schluss auch noch den Frischkäse. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vorsicht beim Salzen, denn die beiden Käsesorten sind schon sehr würzig.

3. Zwiebel unter den angemachten Käse rühren, abschmecken und mind. 1 Std ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Obazdn in einer Schüssel oder auf einem Brett anrichten, mit Schnittlauch bestreuen – und schmecken lassen.