



Obazda

Ausserhalb Bayerns ist Obazda kaum bekannt. Dort aber geniesst die Mischung aus Käseresten, Butter und Gewürzen geradezu Kultstatus – obwohl sie einst eine simple Form der Resteverwertung ansonsten unverkäuflicher Milchprodukte war. Camembert, meist aus deutscher Produktion, spielt heute die wichtigste Rolle. Wer den «Angedrückten» deftig liebt, fügt noch einen reifen Rotschmierkäse hinzu, spart dafür eher an Butter und Frischkäse. Weissbier sorgt für die bayerische Note, Paprika und Kümmel tragen zur Würze bei.

als Aufstrich für 16 kleine Brezn

250 g reifer Camembert
100 g Romadur (oder ein anderer Rotschmierkäse)
150 g Doppelrahmfrischkäse
50 g Butter
Salz (nicht zu viel), Pfeffer
edelsüßer Paprika (nicht zu wenig)
1 TL Kümmel
0.5 dl Weissbier (oder etwas mehr)
Zwiebelringe und Radieschen zum Garnieren
16 kleine bayerische Brezn (oder 8 grössere)

Camembert und Romadur mit der Gabel gründlich zerdrücken. Mit weicher Butter und den restlichen Zutaten (ausser Brezn, Zwiebelringen und Radieschen) vermischen und zu einer groben Paste verarbeiten. Abschmecken. Mindestens eine Stunde durchziehen lassen und erneut abschmecken. Die Brezn aufschneiden und mit dem Obazda füllen.