

Obazda

(mit Heumilch Brie, Romadur 50 % und Almbutter)

Obatzter, auch **Obatzda** oder **Obazda** ('Angebatzter', 'Angedrückter', 'Vermischter') ist eine pikante bayerische Käsecreme, die zur Brotzeit serviert wird. Der ursprüngliche Obatzte war eine Verwertung von alten Käseresten, insbesondere von Weichkäsen. Um ihn wieder schmackhaft zu machen, wird der reife bis überreife Käse mit Topfen (Quark) oder Butter vermischt und Gewürz zugegeben, hauptsächlich Paprika sowie häufig noch Kümmel oder Zwiebeln. Aus dieser traditionellen Variante hat sich eine Vielfalt von Rezepten entwickelt. In Bayern gehört der Obatzte zu den klassischen Biergarten-Gerichten. Serviert wird das Gericht mit frischem Schnittlauch bestreut, dazu Roggenbrot, Radieschen und in Spiralen oder Scheiben geschnittener Radi (Rettich). Der dort servierte Obatzter sollte am Tag der Zubereitung gegessen werden, da die Zwiebeln sonst einen bitteren Geschmack entwickeln. Werden sie vorher angedünstet, hält er sich etwas länger und schmeckt milder, sollte jedoch aufgrund der enthaltenen Butter zügig verzehrt werden.

Zutaten

- 200 g Heumilch-Brie
- 100 g Romadur 50 % oder Kleinlimburger
- 50 g weiche Almbutter
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel zum Abschmecken
- Evtl. ein Schuss dunkles Bier



Zubereitung

Den Käse und die Butter in der Küchenmaschine geschmeidig rühren. Vom Brie ggf. die Rinde abschneiden. Die Zwiebel würfeln und dazugeben. Gewürze untermengen und weiterrühren. Wer will, kann den Aufstrich mit einem Schuss dunklem Bier noch verfeinern.

Guten Appetit!