

Obatzta



Die bayrische Küche ist auch sehr reizvoll. Wer bei der bayrischen Brotzeit an eine reine Frühstücksmahlzeit denkt, der liegt garantiert falsch, denn die echte bayrische Brotzeit ersetzt ein ganzes Mittagessen und auch das Abendbrot.

Hier nur einmal das Rezept für einen bayrischen Brotaufstrich, der ungemein lecker ist.

Der Obatzta gehört zu den echten Schmankerln der bajuwarischen & Küche.

Zutaten

- 250g weicher Camembert
- 200g Doppelrahmfrischkäse
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 3 EL Bier (Hefeweizen)
- Salz und Pfeffer wie auch Kümmel und Paprika je nach Geschmack

Zubereitung

Der reife Camembert wird ohne Rinde in einer Schüssel mit der Gabel zerdrückt und mit dem Frischkäse zu einer glatten Masse verrührt.

Danach werden das Bier und die Zwiebel untergerührt.

Der Obatzta wird letztlich mit den angegebenen Gewürzen noch pikant abgeschmeckt.

Hinzu reicht man würziges Bauernbrot oder Salzgebäck.

Schwierigkeit



leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[Kochrezepte, Dips, Brotaufstrich, deutsch, bayrisch, Camenbert, Doppelrahmfrischkäse, Zwiebeln, Bier, Hefeweizen, Kümmel, Paprika]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/obatzta

Last update: **11.11.2023 20:15**

