

# Obatzda

Mit diesem Rezept für den beliebten Obatzda kann die nächste zünftige Brotzeitjause kommen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

220 g	<a href="#">Camembert</a>
60 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
3 EL	<a href="#">Bier</a>
3 EL	<a href="#">Schlagobers</a> (oder Milch)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Kümmel
Zwiebelring (zum Garnieren)	
Petersilie (zum Garnieren)	

## Zubereitung

1. Für den Obatzda zuerst den reifen Camembert auf einen Teller legen und mit einer Gabel zerdrücken. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät oder Schneebesen einige Minuten lang schaumig aufschlagen. Den zerdrückten Camembert unterrühren.
2. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken, unter die Masse rühren. Danach das Bier (bzw. Milch oder Schlagobers) unterrühren. Zuletzt mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz

abschmecken.

3. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Petersilie grob hacken. Den Obatzda vor dem Servieren mit Kümmel und Paprikapulver bestreuen und mit Zwiebelringen und Petersilie garnieren.

## Tipp

Den Obatzda mit Schwarzbrot, Brezeln, Salzstangen oder knusprigen Semmeln servieren. Anstelle von Petersilie kann man auch Schnittlauch oder andere Kräuter zum Garnieren verwenden.