

# Obazda

Übersetzt heißt Obazda "Angemachter". In diesem Rezept wird der Camembert auf leckere Art und Weise angemacht, sodass keiner der Käsecreme widerstehen kann.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

200 g	<a href="#">Camembert</a> (reif)
3 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
0.5 TL	Paprikapulver
1 Prise	Kümmel (gemahlen)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
3 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
3 EL	Schnittlauch
1 Schuss	Weißbier

## Zubereitung

1. Besonders lecker für zwischendurch, traditioneller Obazda, den man mittlerweile weit über Bayerns Grenzen hinaus kennt. Den Camembert zuerst in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit der weichen Butter mittels einer Gabel zerdrücken.
2. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Zu dem Gemisch aus Camembert und Butter den gemahlenen Kümmel, die Zwiebeln, etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver geben.
3. Zum Schluss das Schlagobers und das Weißbier untermengen und das Ganze ein paar Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag noch mal abschmecken und notfalls nachwürzen. Vor dem Anrichten den Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.

4. Serviert wird Obazda am besten mit leckeren Brezeln oder frischem Brot, angerichtet mit den Schnittlauchröllchen in einem dekorativen Glas.

## Tipp

Für Camembertliebhaber ist Obazda ein absolutes Muss auf jedem kalten Buffet. Die Würfel können auch ruhig ein wenig größer sein, wenn man den puren Geschmack des Camembert auf der Zunge spüren möchte. Zur Dekorationen können auch rote Zwiebeln verwendet werden.