O'zapft is: Und wir machen Obatzda!

Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

Genuss Rezepte der Woche

Seit gestern ist es wieder soweit: O' zapft is in München auf der Wiesn. Und überall lauert auch nördlich des Weißwurst-Äquators jetzt die lukullische Vielfalt auf Bayern. Eines darf dabei nie fehlen: Obatzda. Auch Obatzter oder Obazda geschrieben, die Betonung liegt immer auf der ersten Silbe. Bedeutet auf Hochdeutsch so viel wie „Angedrückter" oder „Vermischter" und ist in Bayern quasi Nationalgut. Die pikante bayerische Käsezubereitung wurde ursprünglich genutzt, um Käsereste von Brie, Camembert und Co. noch zu verwenden, herausgekommen ist aber eine herzhafte Köstlichkeit, die auch jedem und jeder schmeckt, die nix mit Lederhosen und Dirndl anfangen können. Vor allem, wenn man auch mal ein paar Rezepte ausprobiert, die in Sachen Zutaten ein wenig Varianz reinbringen.

Obatzda ganz klassisch

■ Zutaten — Portionen: 4

250 g	sehr reifer Camembert (oder Brie)
50 g	weiche Butter
1 bis 2 EL	Frischkäse
1 Schuss	Bier (traditionell Helles oder Weißbier)
Etwas	Paprikapulver (edelsüß)
Etwas	Salz und Pfeffer
Etwas	Kümmel (nach Geschmack)
1	kleine rote Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

■ Den gut gereiften **Camembert** oder **Brie** mit einer Gabel in einer Schüssel grob zerkleinern. Je reifer der Käse, desto würziger wird der Obatzda. Nicht komplett alles zerdrücken, es sollten noch Käsestücke zu erkennen sein.

■ Die **weiche Butter** und den **Frischkäse** dazugeben. Alles mit einer Gabel ordentlich vermengen, bis ein schöner „Batzen" entstanden ist, in dem man aber noch **Camembertstücke** erkennen darf.

■ Jetzt geht es ans Würzen. Mit **Paprikapulver**, **Salz**, **Pfeffer** und eventuell **Kümmel** (wenn man den nicht mag, kann man ihn auch weglassen) kräftig abschmecken. Zum Schluss einen gefühlvollen **Schuss Bier** unterrühren, damit die Konsistenz schön sämig wird.

■ Den Obazda vor dem Servieren am besten **ein bis zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen** lassen.

■ **Zwiebel** in hauchfeine Ringe schneiden und mit frischem gehackten **Schnittlauch** oder einem Blättchen **Petersilie** garnieren. Dazu gehen natürlich **frische Brezn** oder anderes **Laugengebäck** oder **deftiges Brot**.

Obatzda in grünem Gewand

Portionen: 4

250 g	Camembert
100 g	Frischkäse
40 g	weiche Butter
10	Minzblätter
10	Basilikumblätter
1/4 Bund	Frühlingszwiebeln
100 g	TK-Erbsen
1 TL	Paprikapulver
1 Prise	Cayennepfeffer
Etwas	Salz und Kümmel
1	Spritzer Zitronensaft
Ein paar	Pinienkerne



■ **TK-Erbsen** kurz in heißem Wasser blanchieren, abseihen und mit gehackten **Minz- und Basilikumblättern** und einem Spritzer **Zitronensaft** in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab cremig pürieren. ■ **Camembert** würfeln und mit dem **Frischkäse** und der **weichen Butter** in einer Schüssel zerdrücken, bis eine homogene, aber noch leicht stückige Masse entstanden ist. ■ Das **Erbsenpüree** einrühren. **Frühlingszwiebeln** sehr fein hacken und unter die Masse geben, diese mit den Gewürzen abschmecken. ■ Vor dem Servieren **30 Minuten in den Kühlschrank stellen.** ■ Mit **Pinienkernen** und ein paar **Minzblättern** garnieren. Perfekte Variante für alle, die zum Beispiel lieber Wein zum Obatzda trinken.

Obatzda orientalisch

Portionen: 4

200 g	Camembert & 100 g Frischkäse
1 Dose	Kichererbsen & 1 rote Zwiebel
2 EL	Tahini (Sesampaste)
2 EL	Olivenöl & 1 EL Zitronensaft
1 TL	Ras el Hanout
Je 1 TL	Kreuzkümmel & Paprikapulver
Etwas	Salz und ein paar Chiliflocken



■ **Kichererbsen** mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. ■ **Camembert** in Würfel schneiden, mit Gabel zerdrücken. ■ **Kichererbsen** mit **Frischkäse**, **Tahini**, **Olivenöl**, **Zitronensaft** und den **Gewürzen** in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse pürieren. Ist die Masse zu kompakt, etwas Wasser hinzufügen. ■ **Kichererbsen-Creme** in eine Schüssel geben. Den **zerdrückten Camembert** und **fein gewürfelte Zwiebeln** unterrühren. ■ Mit Olivenöl, Paprikapulver und Chili garnieren. Neben Laugengebäck passen hier auch Fladenbrot, Falafel oder Gemüsesticks.

Fotos: Shutterstock, iStockphoto/Getty

Obatzda mit Joghurt

Portionen: 4

250 g	Camembert (reif)
100 g	Naturjoghurt
1 EL	weiche Butter
1	kl. weiße Zwiebel
1	Knoblauchzehe
Je 4 Stiele	fr. Thymian & frischer Oregano
Etwas	Salz & Pfeffer
1 EL	Olivenöl



■ **Camembert** in Würfel schneiden, mit Gabel zerdrücken und mit **weicher Butter** und dem **Joghurt** vermengen. ■ Eine **Knoblauchzehe** dazupressen, die **Zwiebel** sehr fein hacken und unterheben. ■ **Thymian- und Oreganoblättchen** abzupfen und dazugeben (ein paar für die Deko verwahren). ■ Mit **Salz** und **Pfeffer** kräftig abschmecken. Wem es zu wenig knobiartig ist, der kann eine weitere gepresste **Knoblauchzehe** hinzufügen. Passt zu Laugengebäck, Brot, Fladenbrot und überraschenderweise toll zu Apfelspalten.

„Feiger" Obatzda

Portionen: 4

8	frische Feigen
300 g	Obatzda (nach klassischem Rezept, siehe oben)
1 Handvoll	Pinienkerne
1 Handvoll	Pistazienkerne
1 Packung	Blattsalat
1 Packung	Blaubeeren
Etwas	Feigensenf

■ **Backofen** auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (oder 160 Grad Umluft) vorheizen. ■ **Feigen** waschen, den Stielansatz abschneiden und jede Feige oben kreuzweise einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden, so dass sie sich leicht öffnen lässt, ohne auseinanderzufallen. ■ **Feigen** in eine kleine, gefettete Auflaufform setzen. Jeweils einen großzügigen Teelöffel des selbst gemachten **Obatzda** in die eingeschnittene Öffnung der Feigen geben, mit **Pistazien- und Pinienkernen** bestreuen. Im Ofen ca. 12 Minuten backen. ■ Auf einem Teller den **gewaschenen Salat** und die **Blaubeeren** anrichten. Die **heißen Feigen** dazusetzen und Kleckse von **Feigensenf** auf dem Teller verteilen.

