



Wine in Black
GOURMET

Mit freundlicher
Unterstützung von



FOODBARN

Bayrischer Obazda

Eine Brotzeit in Bayern ohne Obazda ist fast so unvorstellbar wie Bayern ohne Bier. Dabei ist der Käseaufstrich eigentlich mehr oder weniger aus einer Not heraus entstanden. Der etwas ältere Käse sollte schlichtweg nochmal aufgewertet werden und so vermengte man ihn mit Butter, Paprikapulver und schmeckte ihn mit Bier ab. Schmeckt aber keineswegs nach einer Notlösung. Im Gegenteil: Deutscher kann man keinen Camembert essen, köstlicher auch nicht. Bayrischer Obazda hat längst die Landesgrenzen überschritten und ist auch wegen der einfachen Rezeptur ein Picknick-Klassiker.



Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Passt zu: Bier



Zutaten für 4 Portionen

75 g	Butter
125 g	Frischkäse
375 g	Camembert
Etwas	Weißbier
2 EL	Rosenpaprikapulver
Etwas	Kümmel
1	Rote Zwiebel

Zubereitung

1/2

Den Camembert grob zerrupfen und mit zimmerwarmer Butter, Frischkäse, etwas Weißbier und zwei Esslöffel Rosenpaprikapulver in eine Schale geben und gut vermengen. Dann mit etwas Kümmel, Pfeffer und Salz abschmecken.

2/2

Zum Anrichten die Zwiebel abziehen, nach Belieben einige Ringe schneiden und den Obazda damit garnieren.



Stilecht passt dazu nur ein Bier wie zum Beispiel das unwiderstehliche Barrique Klosterbier der Klosterbrauerei Weißenhohe. Ein Bier, das schon ein Craftbeer war, als Amerika für uns noch unentdeckt hinter den Weiten des Atlantiks verborgen lag.



Unser Wein-Tipp

Bier · Deutschland

Klosterbrauerei Weißenhohe ‚Barrique Klosterbier‘

„Feinschmecker aufgepasst! Genug vom lahmen Bier-Angebot im Supermarkt? Hier kommt ein Klosterbier in bester Bio-Qualität, das in alten Barriques ausgebaut wurde! Rauchig-herbes Vergnügen.“ - Wine in Black

Guten Appetit!

Das ganze Rezept als
Video finden Sie unter
[www.foodbarn.com/essen/
rezepte/bayrischer-obazda](http://www.foodbarn.com/essen/rezepte/bayrischer-obazda)