

Bayrischer „Obatzda“ mit Brezn

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

400 g Camembert, vollreif
80 g Butter
100 g Gervais
2 EL Zwiebel, fein geschnitten
2 EL Bier
1 KL Kümmel, gemahlen
1 KL Paprika edelsüß
Salz
Pfeffer
Zwiebelringe zum Garnieren

Variante überbacken

2 Dotter

Zubereitung:

Camembert in Würfel schneiden, mit handwarmer Butter, Gervais, fein geschnittenen Zwiebeln, Bier und Gewürzen vermischen. Mit einer Gabel gut zerdrücken und mit Zwiebelringen garnieren.

Variante überbacken

Die Masse mit 2 Dotter mischen, auf das Brot streichen, und bei extremer Oberhitze auf oberster Schiene kurz knusprig backen!



Weinempfehlung:

Weißbier

Kochabend:

4. Mai, 2016 / Jürgen H.