

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Obazda

Koch: Stefan Böheim

Zutaten

(4 Personen)

Für den Obazden

- 1 großer Camembert (250 g)
- 1 rote Zwiebel
- 100 g weiche Butter
- 200 g Frischkäse
- ½ Knoblauchzehe (gerieben)
- 1 TL Kümmel
- geriebene Muskatnuss
- ½ TL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- weißer Pfeffer

Für die Garnitur

- Paprikapulver (edelsüß)
- frischer Schnittlauch
- feine rote Zwiebelringe

Für die Beilage

- 4 Laugenbrezen
- 4 Gläser Bier

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für den Obazden zuerst den Camembert und die rote Zwiebel in ganz feine Würfel schneiden und die weiche Butter in einem Schneekessel mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen.
- 2.** Anschließend den Frischkäse in die schaumige Butter rühren und den Camembert und die roten Zwiebeln unterheben. Die Masse mit geriebenem Knoblauch, Kümmel, einer Prise geriebener Muskatnuss, Paprikapulver, Salz und weißem Pfeffer abschmecken und gut verrühren.
- 3.** Zum Schluss den Obazden in einer kleinen Schüssel anrichten, mit frisch geschnittenem Schnittlauch, feinen roten Zwiebelringen und etwas Paprikapulver garnieren und traditionell mit einer Laugenbreze und einem Glas Bier servieren und genießen.