



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



OBAZDA



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

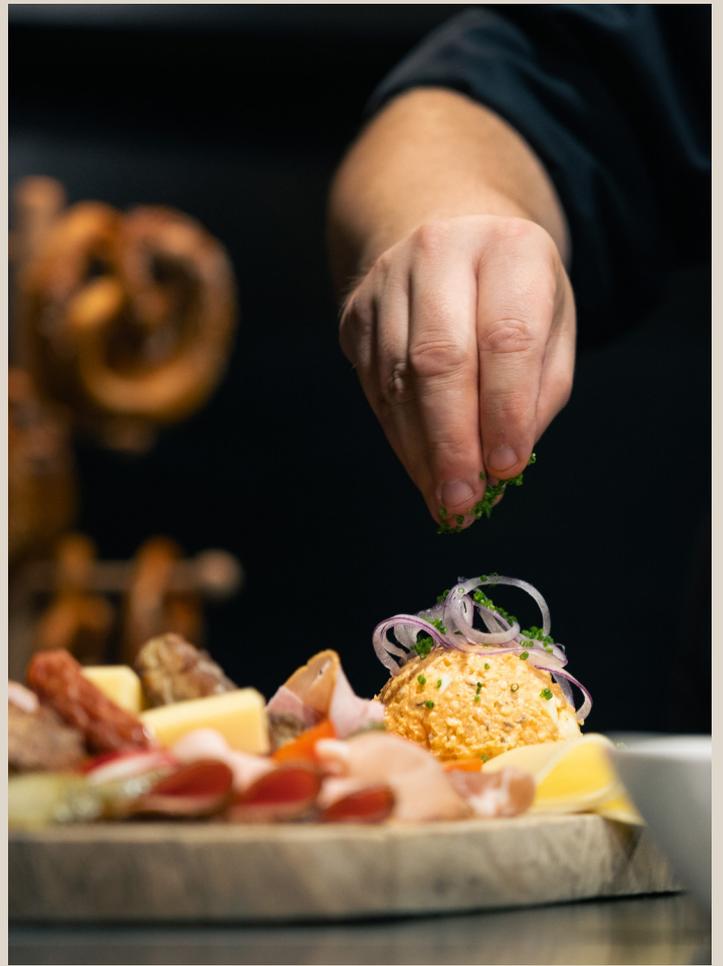
Obazda

500	Gramm	Reifer Camembert in Würfel geschnitten
50	Gramm	Weiche Butter
200	Gramm	Frischkäse
100	Gramm	Weißer Zwiebel in feine Würfel geschnitten
		Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel gemahlen

Zum Garnieren: Rote Zwiebel in feine Ringe geschnitten, Schnittlauch

Weitere Zutaten für Wiesn Brotzeit nach Belieben:

- Käse
- Geräuchertes
- Essiggurken
- Landjäger
- Fleischpflanzerl
- Schinken
- Meerrettich
- Leberkäse



ZUBEREITUNG

Obazda

Die Camembert Würfel, die weiche Butter und den Frischkäse in eine große Schlüssel geben und am besten mit den Händen zerdrücken und vermengen, im wörtlichen Sinne „zusammen pantschen“. Anschließend die Zwiebelwürfel und die Gewürze zugeben und alles gut vermischen bis es eine cremige Konsistenz hat.

Den Obazdn jetzt auf einem Brotzeitbrett anrichten und mit den Zwiebelringen sowie etwas Schnittlauch garnieren. Weitere Zutaten für eine zünftige Wiesn Brotzeit nach Belieben dazugeben und das Ganze mit frischen Brezn und einem kühlen Bier genießen.
In diesem Sinne: O'zapft is!



WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL SPASS BEI DER
ZUBEREITEN.

An Guadn.

*Sous Chef Hauptküche -
Gabriel Müller*