

Obazda-Häppchen

Bayerischer Klassiker



ca. 20 Minuten
+ mind. 1 Stunde
Ziehzeit

Dieser pikante Käseaufstrich ist aus der bayerischen Küche kaum wegzudenken. Er schmeckt nicht nur herzhaft gut, sondern ist auch noch eine wunderbare Variante, um Weichkäsereste wie Camembert und Brie weiterzuverwerten. Auf runden Pumpernickel-Scheiben mit Radieschen serviert sieht der Obazda besonders appetitlich aus und ist auch noch ein perfektes Fingerfood zum Naschen.

ZUTATEN

Ergibt etwa 28 Häppchen
200 g Camembert
50 g weiche Butter
50 g Frischkäse
1 Schalotte
3 EL Weißbier
1 TL Paprikapulver edel-süß
1 Prise Kümmel,
gemahlen
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen
1 Bund Radieschen
½ Bund Schnittlauch
1 Rolle Pumpernickel
(etwa 250 g)

ZUBEREITUNG

- ① Camembert, Butter und Frischkäse in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken und vermischen.
- ② Die Schalotte schälen, fein hacken und zusammen mit dem Weißbier unterrühren. Die Gewürze dazugeben, abschmecken und den Obazda mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
- ③ Kurz vor dem Servieren Radieschen und Schnittlauch waschen, putzen, in feine Würfel bzw. Röllchen schneiden und vermischen. Mit etwas Salz würzen.
- ④ Zum Servieren Pumpernickel großzügig mit Obazda bestreichen und jeweils etwas von der Radieschen-Schnittlauch-Mischung als Topping darauf geben.

Mein Tipp:

Wer Pumpernickel nicht mag, kann es selbstverständlich auch durch eine andere Brotsorte ersetzen. Besonders Brote mit hohem Roggenanteil harmonieren sehr gut mit Obazda.



Gurken-Kartoffelkäs-Schiffchen

Für Kindergeburtstage

 ca. 30 Minuten

Creinig-sahniger Kartoffelkäs und knackfrische, saftige Gurken passen bei diesen Häppchen so wunderbar zusammen, dass man vermutlich schnell wieder für Nachschub sorgen muss, sobald sie einmal serviert sind. Die kleinen Apetit Häppchen sind im Nu zubereitet und kommen auch bei Kindern immer sehr gut an.

ZUTATEN

Ergibt etwa 20 Stück
 200 g mehlig kochende
 Kartoffeln
 200 g saure Sahne
 1 EL Röstzwiebeln
 evtl. 1 Schuss Milch
 Salz
 schwarzer Pfeffer, frisch
 gemahlen
 2 Salatgurken
 ½ Bund Schnittlauch,
 fein geschnitten

ZUBEREITUNG

- ① Kartoffeln kochen, pellen und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken.
- ② Saure Sahne und die Röstzwiebeln untermischen, sodass sich eine streichfähige Masse ergibt. Falls der Kartoffelkäs noch nicht die gewünschte Konsistenz hat, einfach etwas Milch hinzufügen und die Masse cremig rühren. Den Aufstrich mit Salz und Pfeffer würzen.
- ③ Gurken waschen und jede Gurke in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend mit einem Kugelausstecher oder kleinen Löffel kleine Mulden für die Kartoffelkäs-Füllung aushöhlen.
- ④ Den Kartoffelkäs in einen Spritzbeutel geben und in die Mulden der Gurkenscheiben spritzen.
- ⑤ Die Gurken-Kartoffelkäs-Schiffchen mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Mein Tipp:

Wer keinen Spritzbeutel zur Hand hat, kann alternativ auch einen Gefrierbeutel verwenden. Dazu einfach eine kleine Spitze des Plastikbeutels abschneiden, den Kartoffelkäs hineinfüllen und mit sanftem Druck in die Mulden spritzen.



Butterbrot mit Röstzwiebelsalz

Perfektes Mitbringsel

 ca. 5 Minuten

Gute Dinge können so einfach sein. Dieses Röstzwiebelsalz ist der perfekte Beweis dafür, dass es für großartigen Genuss nicht unbedingt viel braucht. Das Gewürzsalz ist im Nu hergestellt und veredelt nicht nur Butterbrote, sondern auch viele andere Speisen und Gerichte wie z. B. Kartoffelstampf, Salate oder Suppen und Eintöpfe.

ZUTATEN

Für etwa 100 g Röstzwiebelsalz
 25 g Röstzwiebeln
 75 g grobkörniges Meersalz
 1 TL getrocknete Petersilie
 Brot, Butter und frische Petersilie zum Servieren

ZUBEREITUNG

- ① Die Röstzwiebeln in einem Mörser oder Blitzhacker fein mahlen.
- ② Meersalz, gemahlene Röstzwiebeln sowie die getrocknete Petersilie miteinander vermengen und anschließend in ein hübsches Gewürz- oder Weckglas füllen.
- ③ Zum Servieren eine beliebige Menge an Broten großzügig mit Butter bestreichen und anschließend mit etwas Röstzwiebelsalz und frischer Petersilie bestreuen.

Mein Tipp:

Wer weder Mörser noch Blitzhacker besitzt, kann die Röstzwiebeln auch in einen Gefrierbeutel geben, diesen sorgfältig verschließen und mit einem Nudelholz so lange darüber rollen, bis die Röstzwiebeln fein gemahlen sind.