



Menü vom 22. September 2015



Obazda mit Brezeln,
Zwiebeln, Radieschen und Gurken

Bayerische Fleischpflanzerl
Bayrisch Kraut
Kartoffelstampf
Oktoberfestbier

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Obazda (4-6 Personen)

Obazda ist aus den bayerischen Biergärten nicht wegzudenken. Obazda, oder auch Obatzter oder Obatzda, wie ihn einige schreiben, wird in Franken Gerupfter sowie Angemachter genannt. Ursprünglich war Obazda ein Verwertungsgericht, damit alter Käse, vornehmlich Camembert, verwendet wurde.

Original wird der bayerische Obazda vor allem im Biergarten serviert. Dazu eine Breze, Radieserl und eine kühle Mass Bier, dann ist die Biergarten Brotzeit perfekt. Aber auch als Dip zum Grillen passt er hervorragend.

Bayerischer Obazda wird mit der Hand hergestellt, also mit den Händen vermatscht. Küchenmaschine usw. das funktioniert hier vor allem am Anfang nicht.

2 ½ Camembert (zu je 125 g)

1 Philadelphia (125 g)

75 g Butter

etwas Milch

Rosenpaprika (Pulver)

etwas Salz und Pfeffer

etwas Kümmel (Stücke)

einige Zwiebelringe, Radieschen, Gurken zum Garnieren

- Den Camembert in kleine Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben.
- Den Philadelphia und die weiche Butter in kleinen Stücken dazu geben.
- Nun alles sehr gut mit der Hand zu einer sämigen Masse vermengen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Camembert wie auch die Butter sehr gut vermengt sind und gerade vom Camembert nur noch sehr kleine Stücke übrig sind.
- Sobald die eine Masse entstanden ist, kann auch ein Mixer verwendet werden um den Obazda zu einer cremigen Masse zu verarbeiten.
- Ist die Masse trocken, kann sie mit ein paar Tropfen Milch cremiger gemacht werden.
- Rosenpaprika (davon braucht es einiges) hinzugeben, bis die cremige Masse eine leicht rosa Farbe bekommt. Immer wieder abschmecken, damit es nicht zu scharf wird.
- Am Ende mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag kann auch Kümmelstücke hinzugeben.
- Obazda wird in der Regel mit frischen Zwiebelringen garniert. Dabei ist es wichtig, dass die Zwiebeln nicht zu lange darauf verweilen, denn sie nassen und dann sieht der Obazda nicht mehr schön aus.

Bayerische Fleischpflanzerl

500 g Gehacktes (halb/halb)

1 Zwiebel

1 trockenes Brötchen

1 Ei

1 TL Senf (mittelscharf)

Pfeffer

Salz

Curry

Paprikapulver

Rosmarin

- Das Gehackte in eine Schüssel geben und mit Pfeffer, Salz, Curry, Paprika und Senf abschmecken.
- Das Brötchen in Wasser einweichen und genau wie das Ei unter die Hackmasse geben.
- Die Zwiebel würfeln und in der Pfanne anschwitzen. Dann die Zwiebel und den frischen Rosmarin unterheben.
- Die Fleischpflanzerl mit einer Suppenkelle portionieren, etwas andrücken und in der Pfanne mit heissem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Die Kelle und die Hände zwischendurch mit Wasser befeuchten.
- Danach bei 80 Grad im Ofen nachgaren lassen.

Bayrisch Kraut

1 Kopf Weisskohl

350 g Speckwürfel

1 Zwiebel

1 TL Kümmel (ganz)

Essigessenz

- Den Kohlkopf vierteln, vom Strunk befreien und in kleine Rauten schneiden. Die Zwiebeln würfeln und in Butter anschwitzen.
- Den Speck separat auf kleiner Flamme auslassen. Nach einiger Zeit ein Stück Butter dazugeben.
- In einem grossen Topf Öl erhitzen und den Weisskohl dazugeben.
- Die angeschwitzten Zwiebeln durch ein Sieb geben.
- Die leere Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und den Sud zu dem Kohl geben.
- Die abgetropften Zwiebeln und den Speck dann unter den Kohl heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kümmel dazugeben und erneut abschmecken. Ziehen lassen!

Kartoffelstampf

1 kg festkochende Kartoffeln

3 dl Rindsbouillon

1 Zwiebel

Olivenöl

Zitronensaft

Pfeffer

Salz

Muskat

- Die Kartoffeln schälen, vierteln und kochen. Die gegarten Kartoffeln abgiessen und mit einer Siebkelle stampfen (Kartoffelstücke im Stampf lassen. Das macht die Masse feiner und lässt sie weniger massiv wirken).
- Etwas Brühe und Olivenöl hinzugeben.
- Dann die angeschwitzten Zwiebeln untermischen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.