

# Über 50 Jahre Obazda!

## Obazda Rezept:

*Für 1kg Obazda benötigen Sie:*

1 kg	Brie
70g	Butter
150g	Frischkäse
120g	Zwiebeln
5g	Paprikagewürz
Prise	Kümmel, gemahlen
Prise	Salz/Pfeffer
10 cl	Weihenstephaner Vitus Weizenbock oder Weihenstephaner Weißbier

Verarbeiten Sie den Brie zu einer Masse (drehen Sie ihn z.B. durch den Fleischwolf).

Geben Sie Butter, Frischkäse, Zwiebeln, Bier und Paprikagewürz hinzu.

Schmecken Sie die Mischung mit Salz, Pfeffer und Kümmel ab.

Geben Sie den Obazd'n -idealerweise mit einem Eisportionierer- auf ein Brotzeitbrett.

Als Garnitur geeignet:

Rote Zwiebeln, Schnittlauch, Salatbouquet, Salzstangen.

Unser TIP: Probieren Sie auch einmal den Bärlauch-Obazd'n! Hierfür ersetzen Sie lediglich das Paprikagewürz durch 80g gehackten Bärlauch und 60g gehackte Petersilie für die Farbgebung.