

Hier und heute



Obazda und eingelegter Käse wie vom Oktoberfest

Käsesommelière Christina Frohnert-Schmackey zeigt, wie Sie Oktoberfest-Käsespezialitäten zu Hause selbstmachen – „Wiesn Dahoam“.

Die Rezepte

Von Christina Frohnert-Schmackey

Zutaten für den Obazda

- 200 g Brie oder Camembert, am besten bei Zimmertemperatur
- 200 g Frischkäse
- Ein Bund frischen Schnittlauch
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Den Brie in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben. Schnittlauch kleinschneiden und gut die Hälfte der Menge zur Käsemasse in die Schüssel geben. Alles gut durchmischen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Nach Geschmack Kümmel hinzugeben.

Variante: Statt Frischkäse kann man auch weiche Butter verwenden. Auch ein Schuss Bier sorgt für einen etwas herben Geschmack und dafür, dass der Obazda besonders cremig wird. Statt des Schnittlauchs kann man auch Frühlingszwiebeln nehmen. Und wer möchte, kann eine halbe Birne fein würfeln und zur Käsemasse hinzufügen. Diese Herbst-Variante funktioniert aber nur mit flüssiger Butter, nicht mit Frischkäse, weil die Masse sonst nicht streichfähig ist. Obazda passt hervorragend zu Brezeln, aber auch zu Brot aller Art.

Zutaten für den eingelegten Käse

- 500 g Limburger Käse
- 2 mittelgroße Haushaltszwiebeln
- 8 EL Weißweinessig
- 7 EL Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Petersilie
- Schnittlauch

Zubereitung

Den Limburger in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Weißweinessig, Öl und Senf mixen.

Kräuter (Petersilie und Schnittlauch) feinhacken und zur Essig-Öl-Senf-Mischung hinzufügen. Salzen und pfeffern. Anschließend alles über den Käse geben und vorsichtig durchmengen. Die Schüssel mit einem Tuch oder einer Folie abdecken und für ca. zwei Stunden durchziehen lassen. Unterdessen die Zwiebeln in feine Streifen oder Ringe schneiden.

Den Käse auf einem Teller anrichten und die Zwiebelringe darauf verteilen. Zum Schluss das Ganze großzügig mit der Marinade beträufeln und mit restlichem Schnittlauch oder übriger Petersilie garnieren. **Tipp:** Zum eingelegten Käse passen Bratkartoffeln oder Graubrot.