Obatzter Obatzda Obatzder-Variationen

Foto von Gisela M. mit Rezept aus fränkischen Quellen/Rezept Nr. 1

1. Rezept/Klassisch

Mehrfach ausprobiert, in der CC gehts mit Flexi ratz-fatz:

Zutaten:
75 gr. weiche Butter
250 gr. Camembert (je reifer, desto besser)
optional Brie/Schmelzkäse, je nach Gusto und was zuhause ist
1 kleine Zwiebel, gewürfelt
1 TL Senf
Salz/Pfeffer/Paprikapulver zum Abschmecken
optional: etwas Sahne flüssig oder
optional: ein Schluck Bier
optional: etwas Kümmel

Zubereitung:
Camembert und Butter in groben Stücken zugeben, andere Zutaten ebenso.
Flexi einsetzen und rühren lassen.

Ist die Butter nicht weich, einfach ganz geringe Wärme (ca.

20-28 Grad) zugeben, der Flexi richtet es. Nicht zu lange rühren lassen, ein paar Stückchen sollten noch vorhanden sein.

Der Kessel ist so groß, dass die Mengen auch nach Belieben verdoppelt oder verdreifacht werden können.

Servieren mit Salzstangen.

2. Rezept/mit Birnen

Foto Gisela M.
Rezept von Genussmagazin 10/2017

Schmeckt wunderbar fruchtig und ist sehr schnell zuzubereiten.

Zutaten:
1 kleine reife Birne
1-2 EL Zitronensaft
3-4 Lauchzwiebeln
200 gr. reifen Camenberg
100 gr. Frischkäse (ich hatte Joghurtfrischkäse, ging auch)

1-2 cl Williamsbrand (habe ich weggelassen)
Salz
Prise Cayennepfeffer
Prise frisch gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Birne waschen, würfeln und mit Zitronensaft mischen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Camenberg in kleine Stücke schneiden und mit Frischkäse und Williamsbrand mit Flexielement auf Geschwindigkeitsstufe 4 vermischen.

Birnenwürfel und Hälfte der Lauchzwiebeln zufügen und unterheben. Mit Gewürzen abschmecken und mit restlichen Lauchzwiebeln bestreut servieren.