



BAYERISCHER OBAZDA AUS DEM BERGSTEIGERDORF RAMSAU

Teuta Scheidsach, Juniorchefin vom Traditionsgasthof Oberwirt



Herzhafter Aufstrich aus Käse vom Gasthof Oberwirt

Zutaten für drei bis vier Portionen:

- 300 g Camembert
- 80 g Butter
- 175 g Frischkäse
- 30 g Paprikapulver
- 10 g gehackter Kümmel
- 1/8 l Bier
- 2 große Prisen Salz
- 1 kleine oder halbe rote Zwiebel

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in einer genügend großen Schüssel vermischen und zwei bis drei Minuten mit den Händen leicht durchkneten und vermischen. Dann mindestens 20 bis 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Mit einer frischen Halben Bier, einer reschen Brezen, alternativ auch Schwarzbrot, Radieschen und frischem Schnittlauch servieren.

"Im Bierzelt schmeckt der Obazde richtig gut – er passt zum Bier und zur Gemütlichkeit. Ich hab' ihn als traditionell-bayerisches Gericht auch immer und das ganze Jahr hindurch auf der Speisekarte. Kommt unbedingt vorbei und probiert ihn: Meine kalte Küche hat das beste Rezept!"

Eure Teuta Scheidsach, Juniorchefin vom Gasthof Oberwirt im Bergsteigerdorf Ramsau