

Informationen zur Sendung vom 08.07.2025

Herzhafter Brotaufstrich aus kräftigem Weichkäse

Von Ulla Scholz

Zutaten (2 – 3 Portionen)

200 g Camembert, Brie oder
anderer reifer Weichkäse
200 g Ricotta bzw. Frischkäse
50 g Zwiebel
Optional: ½ TL feingehackten
Kümmel
1 TL mildes Paprikapulver
Salz
Pfeffer

Topping

Radieschen, Schnittlauch und feine
Zwiebelringe

Außerdem

Kräftiges Sauerteigbrot oder Laugenstangen

Zubereitung

Camembert in Stücke teilen und mit dem Ricotta oder Frischkäse grob zerdrücken. Die Zwiebeln schälen, in kleine Würfel teilen und mit etwas Paprika, eventuell Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Abdecken, in den Kühlschrank stellen und ein wenig ziehen lassen

Anrichten

Vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch, Zwiebelringen und Radieschen garnieren. Dazu Brot oder Laugengebäck reichen.

Ullas Küchentipps

Obazda und Gerupfter

Herzhafte Käseaufstriche sind in vielen Regionen bekannt. In Bayern heißt es Obazda, da der Camembert in grobe Stücke geschnitten und danach mit den Händen angefasst ("angebazt" im Dialekt) und mit allen Zutaten vermengt wird. Die Franken sagen Gerupfter. Man zupft oder rupft Camembert & Co in kleine Stücke und vermischt sie anschließend mit Butter, Zwiebeln und Gewürzen. Wie bei allen rustikalen Regionalgerichten gibt es zahlreiche individuelle Zubereitungen. Im bayrischen Original wird nur mit Butter und nicht mit Frischkäse kombiniert. Das Gericht ist eine typische Speise, die im Biergarten oder zur Brotzeit gereicht wird.

Es ist ebenso lecker und vielleicht nicht ganz so kalorienreich, wenn wir reifen Camembert oder Brie mit Ricotta oder einem mageren Frischkäse vermischen. Manche geben gehackten Knoblauch und wenn Saison ist Bärlauch mit hinein. Auch etwas grüner Pfeffer ist möglich. Mediterran wird es, wenn wir mit Thymian oder Basilikum und eingelegten Trockentomatstückchen aromatisieren. Damit die Käsecreme geschmeidig wird, kommt in die Nur-Butter-Variante ein Schluck Weißbier und in Franken ein wenig Weißwein dazu. Alternative: Heller Traubensaft oder alkoholfreies Bier. Als Beigaben eignen sich auch dünn gehobelter Rettich oder andere Rohkost wie Paprika, Möhrenstifte oder Staudensellerie.

Informationen zur Sendung vom 08.07.2025

Herzhafter Brotaufstrich aus kräftigem Weichkäse

Von Ulla Scholz

Achtsam würzen

Oft wird im Obazda viel zu viel Paprikapulver zugegeben. Das führt dazu, dass die Käsemasse bitter schmeckt. Das gleiche gilt für Kümmel – hier ist weniger mehr. Die Samen sehr fein hacken, dann unterstützt der Kümmel das Gesamtaroma und schmeckt nicht penetrant durch.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!