

# Bayerischer Obazda Erwin

(oder Angedrückter für Preißn.....)

Diese Seite ist Erwin gewidmet. Gott mit Dir.

Er war mein bester Freund.

## Das dürfte für 4 Personen reichen:

400 g voll gereifter Camembert 50%i.Tr.	1 TL Paprikapulver
50 - 80 g weiche Butter (Zimmertemp.)	4 bis 8 Scheiben Bauernbrot
1 1/2 EL Schmand oder Sahne	1/2 EL Rapsöl
2 EL Creme fraîche	1/2 EL Weinessig
1 große Zwiebel rot oder weiß	1 TL Kümmel
1 EL Schnittlauch	Jodsalz, Pfeffer
1/2 Schale Kresse (wenn vorhanden)	
ca. 8 Radieschen zum Garnieren etc.	



..... und a` schönes kaltes Weizen dazu

## Vorbereitung:

..... Zwiebel schälen, eine Hälfte in Ringe, die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Radieschen waschen, Grün entfernen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch fein schneiden; Kresse abschneiden. Radieschen mit etwas Öl, Weinessig, Schnittlauch in einer kleinen Schüssel anmachen und mit Jodsalz und Pfeffer würzen.

## Zubereitung:

Camembert mit zwei Gabeln gut zerdrücken, Butter und Creme fraîche zugeben, gut einarbeiten. Mit etwas Schmand oder Sahne unterheben, Zwiebelwürfel, Paprikapulver, Kümmel und Schnittlauch hinzufügen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen und nochmals gut durcharbeiten. Löffel in warmes Wasser tauchen, von der Käsemasse schöne Nocken abstechen und auf einem flachen Teller anrichten.

## Anrichten oder auch Garnieren genannt....

Zwiebelringe über dem Obazda verteilen, Radieschensalat daneben legen. Brotscheiben anlegen und obenauf mit Kapuzinerkresse garnieren. Ein kaltes Weizen dazu und schon ist die Welt wieder in Ordnung.....

## Tipp:

Vor der Portionierung/Anrichten eine gute Stunde zugedeckt ziehen lassen..... dann noch mal alles gut durchkneten und abschmecken. Erwin hat den Obazda auch schon mal einen Tag stehen lassen. Der Frühschoppen hat halt lang gedauert! .....schön wars und geschmeckt hat der Obazda super.

Mit diesem „Angedrückten“ (für die Preußen) hat unser Hüttenvater Erwin jedes Jahr in Skihütten die restlichen 10 Fliegerkameraden und Gäste bewirtet.....

# Rumtopf Christine

## Extra-Tipp zum Rezept Rumtopf allgemein

Beachten Sie, auch wenn viele Obstsorten gleichzeitig auf dem Markt sind, sollten Sie immer nur im Abstand von zwei Wochen einlegen!

**Spartipp:** Meistens haben die Gartennachbarn viel Obst übrig und die schenken Ihnen ihre Früchte freiwillig.....

## Verarbeitung der Früchte:

- **Erdbeeren** waschen, entstielen, abtropfen lassen, große Früchte halbieren
- **Himbeeren** nicht waschen, nur sorgfältig verlesen
- **Pfirsiche** und **Aprikosen** 1-2 Minuten in kochendes Wasser legen, enthäuten, entsteinen und ggf. kleinschneiden
- **Pflaumen** und **Mirabellen** waschen und trocknen, Haut kann abgezogen werden oder mit Zahnstocher mehrmals anstechen
- **Weintrauben** waschen, trocknen, entstielen, halbieren und mit Zahnstocher mehrmals anstechen
- **Süß- und Sauerkirschen** waschen, trocknen, entstielen
- **rote Johannisbeeren** waschen, trocknen, entstielen
- **Birnen** schälen, teilen, Kerngehäuse entfernen, in Zuckerlösung weich dünsten, abtropfen und ohne Zucker in den Rumtopf geben
- **Ananas** schälen, holzige Mitte ausschneiden, würfeln
- **Honigmelonen, Mango** und **Kiwis** schälen, entkernen, würfeln

*Bild: Rumtopf aus Keramik oder Glas.*

