

Menü / Rezepte: FRÜHLING MAL BAYRISCH DELUXE

www.dinnerstories.de

APERITIF

OBATZDA MIT LAUGENKUGELN

Rezept (für 6 Personen)



ZUTATEN

Gemüse und Obst

6 Frühlingszwiebeln

3 Radieschen

Molkereiprodukte und Eier

250 g milder Camembert (60% Fett i. Tr.)

250 g Frischkäse

1 bis 3 EL Sahne

20 g frische Hefe

Backzutaten

400 g Mehl (Typ 405)

1 TL Zucker

50 g Natron

3 EL Mohn

3 EL Sesam

Gewürze

Salz

Cayennepfeffer

Kümmel (gemahlen)

Wein, Bier und Spirituosen

2 bis 4 EL helles Bier

SONSTIGES EQUIPMENT

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Backpapier

Knethaken und Küchenmaschine bzw. Handrührgerät

HINWEISE

DIE LAUGENKUGELN SIND ETWAS AUFWÄNDIGER, ABER AUCH BESONDERS SCHÖN

Laugengebäck besteht aus einem einfachen Hefeteig, der nach dem Gehen in Lauge ziehen gelassen wird. Sollte Euch das Laugengebäck zu aufwändig in der Zubereitung sein, könnt Ihr für den Obatzda auch einfach ein Krustenbrot in kleine Stücke schneiden und diese mit dem Obatzda bestreichen.

MILDER VERSUS REIFER CAMEMBERT

Es gibt viele Gäste, die keinen reifen Käse mögen, weshalb ich mich hier für milden Camembert entschieden haben. Die "echte" bayrische Variante enthält aber reifen Camembert. Wer aber **reifen Camembert verwendet**, sollte unbedingt bei der Zugabe von Sahne und Bier vorher auf die Konsistenz schauen. Reifer Camembert ist meist schon weicher und cremiger als der milde Camembert. Also nur so viel Sahne und Bier zugeben, dass eine noch **fest-cremige Konsistenz** erhalten bleibt.

Zubereitungszeit Laugengebäck: 30 min

Gehzeit Laugengebäck: 1 h 15 min

Backzeit Laugengebäck: 10 min

Zubereitungszeit Obatzda: 20 min

Zutaten Zubereitung

1. Laugengebäck zubereiten

- 400 g Mehl (Typ 405)** in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen.
- 225 ml lauwarmes Wasser** in eine kleine Schüssel geben,
- 20 g frische Hefe** hineinbröseln und
- 1 TL Zucker** zugeben. Beides im Wasser auflösen und dann in die Mehlmulde geben. Etwas Mehl von den Seiten nehmen und die Hefemischung damit bedecken. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
(Jetzt kannst Du bereits mit der Zubereitung des Obatzda beginnen, siehe 2.)
- 1 TL Salz** zum Mehl und der Hefemischung geben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
(Obatzda weiter zubereiten.)
Den Teig noch einmal durchkneten und daraus Kugeln mit ca. 4 cm Durchmesser formen.
Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 1 l Wasser** mit
- 50 g Natron** in einem großen Topf aufkochen lassen. Herdplatte dann ausschalten und die Teigkugeln portionsweise darin 30 Sekunden ziehen lassen.
Nur so viele Kugeln in den Topf geben, dass sie noch frei schwimmen können. Immer wieder mit einer Schaumkelle anstupsen, damit sie sich drehen und die Lauge von allen Seite die Teigkugeln benetzt.
Die Teigkugeln mit der Schaumkelle aus der Lauge nehmen und kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- 3 EL Sesam** und
- 3 EL Mohn** in eine Schüssel geben und die Teigkugeln kurz darin wälzen.

Menü / Rezepte: FRÜHLING MAL BAYRISCH DELUXE

www.dinnerstories.de

Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Bis zum Servieren beiseite stellen.

2. Obatzda zubereiten

- 6 Frühlingszwiebeln** putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden.
3 EL der Frühlingszwiebeln für die spätere Dekoration zur Seite stellen.
- 3 Radieschen** putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
Für die spätere Dekoration zur Seite stellen.
- 250 g milden Camembert**
(60% Fett i. Tr., Zimmertemperatur)
klein schneiden und in einer Schüssel mit
- 250 g Frischkäse** verrühren. (nicht pürieren, der Obatzda sollte noch stückig sein). Je nach Konsistenz mit
- 1 bis 3 EL Sahne** und
- 2 bis 4 EL hellem Bier** cremig rühren.
Die restlichen Frühlingszwiebeln unterheben.
Den Obatzda mit
- Salz, Cayennepfeffer und gemahlenem Kümmel** abschmecken.

3. Anrichten

Die Laugenkugeln jeweils in der Mitte durchschneiden.
Jeweils 1 EL Obatzda in kleine Servierschälchen füllen und mit den Radieschen und Frühlingszwiebeln bestreuen. Die Laugenkugel-Hälften darauf anrichten.

DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Das ist natürlich ein Must-Have: ein bayerisches Helles! Ich denke, ein Helles gibt es mittlerweile eigentlich deutschlandweit im Getränkemarkt zu kaufen. Meine Favoriten sind da Augustiner oder Tegernseer Helles. Wenn Ihr kein Helles bekommt, könnt Ihr auch ein Pilsbier servieren. Besonders schön ist es, wenn Ihr das Bier in kleinen Gläsern, wie z.B. Wassergläsern serviert, dann ist es mehr ein Apéritif.