Sören Anders
Obazda mit Laugenbrezeln

Donnerstag, 15. Juni 2023
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für den Brezel-Teig

400 g	Weizenmehl Type 550
150 ml	Wasser, eiskalt
50 ml	Milch
20 g	Butter (weich)
15 g	frische Hefe
1 Prise	Salz
1/2 TL	Honig
1	Eigelb
etwas	grobkörniges Salz zum Bestreuen vor dem Backen

Für die Lauge

1,5 l	Wasser
50 g	Natron (Natriumhydrogencarbonat)

Für den Obazda

200 g	reifer Camembert, zimmerwarm
80 g	Doppelrahmfrischkäse
20 g	weiche Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Paprikapulver, edelsüß
1	rote Zwiebel
1/2 Bund	Schnittlauch
etwas	Kümmel nach Belieben

Für den Rettich:

1	weißer Rettich
etwas	Salz

Zubereitung:

Hinweis: Der Teig muss 1,5 Stunden gehen.

1. In einer leistungsstarken Küchenmaschine Mehl, Wasser, Milch, Butter, Hefe, Salz, Honig und Eigelb zu einem Teig kneten. Zuerst ca. 6 Minuten langsam kneten, dann 2 Minuten auf höherer Stufe kneten. (Achtung, Brezelteig ist aufgrund seiner Gebäckeigenschaften ein sehr fester Teig. Wenn sich die Küchenmaschine schwertut, einfach noch etwas Wasser zugeben.)
2. Den Teig in eine große Schüssel geben, diese mit einem feuchten Tuch abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Anschließend den Teig nochmals kräftig durchkneten, die Teigschüssel wieder mit einem feuchten Tuch abdecken und so den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Wichtig ist, dass er Teig immer gut abgedeckt ist und nicht austrocknet.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einer Rolle formen und in 10 gleich große Stücke teilen. Die Portionen zu langen Rollen formen und zu Brezeln schlingen.
5. Für die Lauge in einem Topf Wasser und Natron aufkochen.
6. Die Brezeln nach und nach mit einer Schaumkelle in das Wasser geben, kurz unter dem Siedepunkt in der Natronlauge 1 Minute ziehen lassen. Brezeln mit der Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

7. Den Ofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
8. Vor dem Backen die Brezeln mit dem Messer einschneiden und mit grobem Salz bestreuen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.
9. Nach dem Backen die Brezeln auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.
10. Für den Obazda den Camembert in grobe Stücke schneiden, mit dem Frischkäse und der Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und untermischen.
Tipp: Die Käsemischung etwa 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
11. Die Zwiebel schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden.
12. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
13. Den Rettich waschen und schälen. Dann den Rettich auf ein Schneidebrett legen und alle 3 mm einschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden, nur 2/3 tief. Den eingeschnittenen Rettich umdrehen und erneut im Abstand von 3 mm diagonal einschneiden, jedoch wieder nicht durchschneiden, sodass eine Art Ziehharmonika entsteht. Den Rettich salzen und etwas ziehen lassen.
14. Mit einem Löffel die Käsemischung in Nockenform anrichten. Nach Belieben etwas Kümmel überstreuen. Mit den Zwiebelringen und Schnittlauch bestreut garnieren. Dazu Laugenbrezeln und den Rettich servieren.

Pro Portion: 685 kcal/ 2870 kJ
79 g Kohlenhydrate, 26 g Eiweiß, 29 g Fett