

**Genießen**

**Stefanie Biedermann**

**Donnerstag, den 19.05.2022**

**Camembert nach Obatzter Art**

**Für 6 Personen**

**Zutaten:**

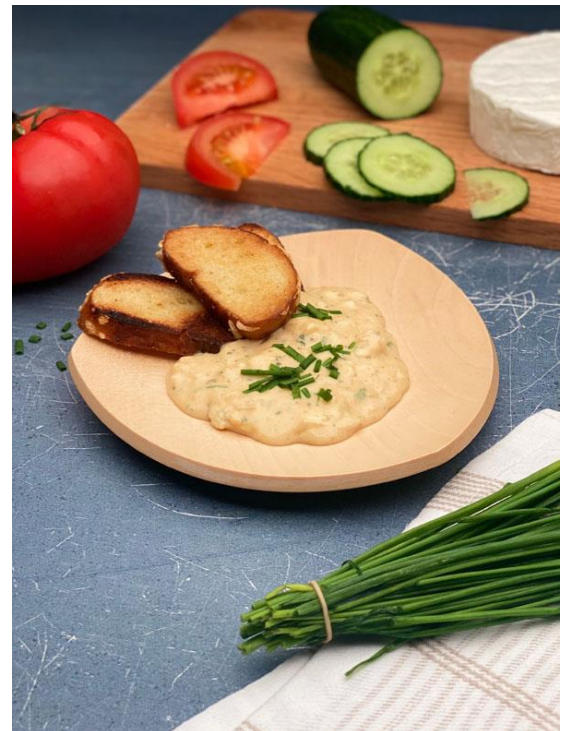
250 g reifer Camembert, Zimmertemperatur  
 30 g weiche Butter  
 1 Zwiebel, klein  
 1 EL Schnittlauch, frisch  
 150 g Frischkäse  
 3 EL Bier, helles  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Paprikapulver, edelsüß  
 etwas Kümmel, gemahlen

**Außerdem:**

3 Laugenstangen  
 etwas Olivenöl für die Pfanne

**Zum Servieren:**

2 EL Röstzwiebeln  
 etwas Paprikapulver, edelsüß  
 einige Schnittlauchhalme



**Zubereitung:**

1. Den Camembert und die Butter zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Anschließend Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
3. Dann den Camembert in kleine Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Die Butter mit Frischkäse, Zwiebel und Schnittlauch zugeben. Alles mit einer Gabel zu einer Masse verrühren. Anschließend mit Bier zu einem cremigen Aufstrich verrühren.
4. Den Aufstrich mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel würzig abschmecken. Camembert-Aufstrich mit Röstzwiebeln, Paprikapulver und Schnittlauch servieren.
5. Zu dem Aufstrich passen geröstete Laugenstangen-Scheiben. Hierfür die Laugenstangen in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl vorsichtig rösten.

**Unsere Tipps:**

Wenn die Zutaten Zimmertemperatur haben, geht das Vermengen ganz leicht. Je reifer der Camembert, desto würziger das Ergebnis. Viele verwenden daher extra überreifen Käse, der schon ein paar Tage "liegt" und sein volles Aroma entfaltet hat. Gut durchgezogen und zimmerwarm schmeckt die fertige Käsecreme außerdem am besten, daher den Aufstrich etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.