

Sauerkraut-Obatzter

Zutaten

für 4 Personen zum Apéro,
ergibt ca. Masse für 16-20 Brötli

80 gr.	Gürbetaler Sauerkraut, roh
160 gr.	Zauber käsli nature (oder anderer reifer Weichkäse)
20 gr.	Butter, weich
60 gr.	Frischkäse (z. Bsp. Philadelphia)
1-2 gr.	Paprika edelsüss
1 Prise	Kümmel (Menge nach Belieben)
1 Zehe	Knoblauch, gepresst
	Schnittlauch, geschnitten
	Salz, Pfeffer

Garnitur:

1 (rote) Zwiebel, in Ringe geschnitten



Zubereitung

1. Weiche Butter, reifer Camembert und Frischkäse in kleine Würfel schneiden und in eine Rührschüssel geben. Sauerkraut gut ausdrücken, zwei bis drei Mal zerkleinern und zur Käsemasse geben.
2. Mit Paprika, Kümmel, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch am Schluss unter die Masse ziehen.
3. Auf frisch gebackenem Roggenbrot oder zusammen mit Laugenbretzel servieren. Mit Zwiebelringen garnieren.

Tipp:

Obatzter ist eine bayrische Spezialität, die klassisch zu Bretzel und Weissbier serviert wird. Passt zum Apéro, zum Zvieri oder zu anderen «Gluschtmomenten».