

Selbstgebackene Brezen, Obatzda und Speck-Dip

Für zwei Personen

Für den Obatzda:

200 g Camembert	100 g Doppelrahmfrischkäse	30 g Butter
1 Gemüsezwiebel	1 Rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 TL ganzer Kümmel	2 TL Paprikapulver edelstüß	2 EL Bier
2 EL Schnittlauch	3 Radieschen	

Für den Speck-Dip:

100 g durchw. Speck	250 g Schmand	1 EL Johannisbrotkernmehl
1 EL Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Für die Brezen:

100 ml Milch	100 ml Wasser	100 g weiche Butter
1 TL Zucker	1 TL Salz	0,5 frischen Hefewürfel
400 g Mehl Typ 550	2 EL Brezensalz	2 L Wasser
6 EL Natronpulver		

Für den Obatzda:

Die Gemüsezwiebel abziehen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Den Camembert, Frischkäse und Butter in eine Schüssel geben, die Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit Kümmel, Paprikapulver würzen und verrühren.

Mit Bier und Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Zwiebel abziehen. Schnittlauch schneiden. Radieschen und rote Zwiebel in Scheiben schneiden und die Creme damit garnieren. Mit Schnittlauch betreuen.

Für den Speck-Dip:

Speck sehr fein würfeln und in einer Pfanne schön kross ausbraten. Etwas abkühlen lassen und zusammen mit dem ausgelassenen Fett unter den Schmand rühren, gegebenenfalls mit Johannisbrotkernmehl vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch klein schneiden und den Dip damit garnieren.

Für die Brezen:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Das Wasser mit Natron zum Kochen bringen. Alle weiteren Zutaten zusammen zu einem Teig vermengen und Kugeln daraus formen. Den Teig zuerst zu einer langen Rolle formen und anschließend daraus Brezen formen.

Die Brezen im Natronwasser kurz baden, Brezen mit Salz betreuen und 15-20 Minuten im Backofen goldgelb fertig backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 21. August 2018