

Selbstgemachte Brezn mit Obatzda und Weißwurst-Salat

Für zwei Personen

Für die Brezn:

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

Für die Obatzda:

300 g Camembert	250 g Frischkäse	3 rote Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Essiggurke	50 g Butter
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Weißwurst-Salat:

3 Weißwürste	1 rote Zwiebel	2 EL süßer Senf
3 EL Rotweinessig	1 Bund Petersilie	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

4 Radieschen	1 Rettich	1 kühles Weizenbier
Salz	Pfeffer	

Für die Brezn:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

2 Liter Wasser mit Natron zum Kochen bringen. Milch, Butter, Hefe, Mehl, Zucker und Salz mit 100 ml Wasser 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 backen.

Für die Obatzda:

Den Camembert zerdrücken, bis er cremig ist. Mit Butter und Frischkäse vermengen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und viel Paprikapulver würzen. Essiggurke abtropfen lassen, Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln und beides mit dem Obatzda vermengen.

Für den Weißwurst-Salat:

Die Weißwürste in siedendem Wasser 10 bis 12 Minuten garen. Die Würste warm pellen und in Scheiben schneiden. Ein Dressing aus Senf, Olivenöl, Rotweinessig und 3 EL Wasser zubereiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Beides in das Dressing einrühren und mit Weißwurst vermengen.

Für die Garnitur:

Rettich und Radieschen in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Rettich und Radieschen garnieren, ein Bier dazu reichen und zusammen servieren.

Beate Rettberg am 18. September 2019