

Hütten-Brotzeit-Brettl

Für 6 Personen

Für das Griebenschmalz:

350 g fetter Schweinebauch	2 Schalotten	1 Apfel
2 Zweige Thymian	Meersalz, Pfeffer	

Für den Obatzda:

1 Zwiebel	1/2 TL Butter	250 g reifer Camembert
150 g Speisequark (20%)	Salz, Pfeffer	1/2 TL gemahlener Kümmel
1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 Prise Cayennepfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
150 g Kaminwurzeln	150 g Tiroler Schinkenspeck	

Für das Griebenschmalz Schweinebauch in kleine Würfel schneiden, in einer hohen Pfanne braten, bis das Fett austritt und die Würfel knusprig werden (ca. 20 Minuten). In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und sehr fein schneiden Apfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, ebenfalls würfeln. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Schalotten, Äpfel und Thymian mit Salz und Pfeffer zum ausgelassenen Schweinebauch geben und zusammen nochmals ca. 25 Minuten garen. Schmalz in hitzebeständige Gefäße füllen und abkühlen lassen. Für den Obatzda die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten und abkühlen lassen. Den Camembert in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel fein zerdrücken und den Quark unterrühren. Die gedünsteten Zwiebeln unter die Käsemischung heben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver und Cayennepfeffer abschmecken und mindestens eine Stunde durchziehen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden. Den Obatzda in ein kleines Schälchen füllen und mit Schnittlauch bestreuen. Kaminwurzeln in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit Schinkenspeck auf einem Brett anrichten und mit Obatzda und Griebenschmalz servieren. Dazu frische Laugenbrezeln oder Holzofenbrot servieren.

Karlheinz Hauser 14. Januar 2013