



Wiesn Schmankerl von Armin Roßmeier

Oktoberfest Obatzter im Original

Zutaten für vier Personen:

4 gut gereifte Camembert
1 kleiner Romadur oder Limburger (gut gereift)
20 g weiche Butter
3 EL Knoblauch-Frischkäse
1 TL mildes Paprikapulver
2 Msp. Kümmelpulver oder Kümmel ganz
3 Msp. Chiliflocken
Salz

Topping:

100 g kleine Birnenwürfel
100 g fein gehackte Zwiebel
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gehackte Blattpetersilie

Zubereitung (circa 15 Minuten):

Camembert und Romadur klein zerteilen, Butter, Frischkäse, Paprika und restliche Gewürze zugeben und alles gut mit einer Gabel zerdrücken, sodass es leicht stückig ist, mit Salz und Chili bzw. Pfeffer abschmecken.

Alle Zutaten für das Topping gut miteinander vermengen und über den angerichteten Obatzten geben.

PS: Wird der Obatzte frisch verzehrt, kann das Topping unter die Masse gehoben werden.

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.



Bratwurst-Brezenpflanzerl mit Senfgurkenhack

Zutaten für vier Personen:

6 Paar feine Bratwürste (Schwein oder Kalb)
120 g Zwiebelwürfel
2 EL Olivenöl
4 Laugenbrezen oder 3 Laugenstangen
2 Eier (Größe L)
2 EL Petersilie gehackt
1 EL Schnittlauchröllchen
3 Zweige gerebelter Thymian
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Senfgurkenhack:

100 g Senfgurken
100 g Schlangengurke
6 Radieschen
1 TL mittelscharfer Senf
4 EL Gurkenfond
1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung (circa 30 Minuten):

Laugenbrezen würfeln, Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Brezenwürfel zugeben, mit anschwanken und abkühlen lassen.

Bratwurstbrät aus dem Saitling streichen, mit Laugenbrezen, Zwiebeln, Eier, gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen und gerebeltem Thymian gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von der Masse Pflanzerl formen und in heißem Olivenöl beidseitig zart durchbraten. Senfgurken, Schlangengurke und Radieschen fein würfeln und mit Senf, Gurkenfond und Schnittlauchröllchen verrühren.

Pflanzerl auf Teller anrichten und Senfgurkenhack dazu reichen.