



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Blitzschnelle Laugenbrötchen mit Obatzda & Schnittlauchcreme



Zutaten:

für die Laugenbrötchen:

- 1 Rolle Frischteig für Weizenbrötchen (aus dem Kühlregal)
- 1 Päckchen Natron, à 50g

für den Obatzda:

- 200g Camembert (oder Brie)
- 200g Schmelzkäse
- 1/2 Zwiebel
- 20g Butter
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Kümmel, ganz
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer, nach Belieben

für die Schnittlauchcreme:

- 250g Magerquark
- 200g Frischkäse
- 1 TL Salz
- 1 Bund Schnittlauch
- Pfeffer, nach Belieben

Zubereitung Laugenbrötchen:

Einen Topf mit 2 Liter Wasser füllen. Das Natronpulver unterrühren und aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit den bereits fertig proportionierten Teig aus der Rolle mit den Händen zu kleinen runden Teiglingen formen.

Jedes Brötchen muss nun für 12 Sekunden in das heiße (nicht mehr kochende!) Natronwasser gelegt werden. Nach Ablauf der Hälfte der Zeit das Brötchen im Wasser einmal wenden bzw. drehen, damit auch die Unterseite etwas von der Lauge abbekommt. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, kurz abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Tipp: Wer mag kann die Teiglinge anschließend mit einem scharfen Messer kreuzweise leicht einschneiden und mit Salz, Sesam etc. bestreuen.

Das Backblech mit den Laugenbrötchen im vorgeheizten Ofen – auf mittlerer Schiene – für ca. 15 Minuten backen. Die Brötchen sind perfekt, wenn die Oberfläche schön braun geworden ist. Nach Ende der Backzeit können die Laugenbrötchen noch zusätzlich mit etwas flüssiger Butter bestrichen werden

Zubereitung Obatzda:

Die Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Den Camembert in normalgroße Würfel schneiden und zusammen mit dem Schmelzkäse, den Zwiebeln sowie der zimmerwarmen Butter in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät zu einer einheitlichen Masse verrühren. Es sollten noch kleine Camembertstücke zu sehen sein.

Paprikapulver, Salz und Kümmel hinzugeben und unter die Käsemasse rühren. Ggf. noch mit etwas Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Schnittlauchcreme:

Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.

Magerquark und Frischkäse zusammen mit dem Salz verrühren. Schnittlauchröllchen dazugeben und unterheben. Ggf. noch mit etwas Pfeffer abschmecken.