



Partyrezepte mit Kartoffeln: Cremiger Obazda & Griebenschmalz im Brottopf

Kochutensilien

- Pürierstab

Zutaten

Für den Kartoffel-Obazda:

- 3 mittelgroße Kartoffeln (mehligkochend, gekocht)
- 1 reifer Münsterkäse
- 100 g Schmand
- 1 Schalotte
- 1 TL Rosenpaprika
- 1 Prise Kümmel
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 1 kleines Kartoffel-Röstzwiebelbrot (zum Servieren)

Für das Apfel-Griebenschmalz:

- 750 g fetter Schweinebauch
- 2 Zwiebeln
- 2 säuerliche Äpfel
- Ein paar Zweige frischer Thymian
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 1 kleines Kartoffel-Quarkbrot (zum Servieren)
- Milde rote Zwiebelringe (z.B. Höri Bülle) zur Deko

Zubereitung

1. **Obazda vorbereiten:** Den Münsterkäse und die geschälten, gekochten Kartoffeln in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln.
2. **Obazda mixen:** Käse, Kartoffeln, Schalotte, Schmand und die Gewürze in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab zu einem cremigen, glatten Brotaufstrich mixen. Den fertigen Obazda in das ausgehöhlte Röstzwiebelbrot füllen und mit kleinen Salzbrezeln oder Cornichons dekorieren.
3. **Schmalz ansetzen:** Für das Apfel-Griebenschmalz die Zwiebeln und Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Den frischen Thymian von den Stielen zupfen.
4. **Schweinebauch auslassen:** Die Schwarte vom Schweinebauch entfernen und das Fleisch in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne langsam das Fett auslassen und die Speckwürfel darin knusprig brutzeln.



5. **Aromen hinzufügen:** Die Apfel- und Zwiebelwürfel sowie den Thymian mit in die Pfanne geben und kurz mitbraten lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
6. **Abkühlen & Abfüllen:** Das Griebenschmalz in eine Schale (oder direkt in das ausgehöhlte Quarkbrot) füllen und erkalten lassen. Wichtig: Zwischendurch immer wieder umrühren, damit sich die leckeren Grieben nicht nur am Boden absetzen! Vor dem Servieren mit feinen Zwiebelringen toppen.