Wiesn-Brot mit Obazda und pflanzlichem Schmalz für die Brotzeit

Artikel vom **27. August 2026**
Lebensmittel

Zur Oktoberfestzeit bringt »Deli Reform Pflanzliches Schmalz Zwiebel-Apfel« würzige Noten ins gefüllte Bauernbrot: Cremiger Obazda wird direkt im Brotlaib gebacken. Das Wiesn-Brot lässt sich vorbereiten und warm mit Brezeln, Radieschen und Gewürzgurken servieren.

Bild: Deli Reform.

Zur Oktoberfestzeit haben herzhafte Klassiker Hochsaison. Das Wiesn-Brot greift die traditionelle Brotzeit auf und kombiniert einen im Brotlaib gebackenen Obazda mit einer würzig-fruchtigen Note. Reifer Camembert und Frischkäse bilden die cremige Basis, gerösteter Kümmel, zweierlei Paprika sowie Zitronensaft und Zitronenabrieb sorgen für eine bayerisch geprägte Würze mit frischem Akzent. »Deli Reform Pflanzliches Schmalz Zwiebel-Apfel« verfeinert die Käsecreme mit feinen Röstzwiebeln und einer dezenten Apfelnote. Das gefüllte Bauern- oder Landbrot lässt sich gut vorbereiten und kommt warm auf den Tisch. Damit eignet es sich für einen Oktoberfestabend ebenso wie als Mittelpunkt einer Brotzeitplatte. Ausgelegt ist das Rezept für sechs bis acht Personen.

Serviert wird direkt aus dem Brotlaib: Die Gäste können die warme Käsecreme mit Brotkrume, Wurzelbrot, Brezeln, Radieschen oder Gewürzgurken kombinieren.

Zubereitung mit geröstetem Kümmel

Für den Obazda wird grob zerstoßener Kümmel zunächst ohne Fett angeröstet. Anschließend kommen das pflanzliche Schmalz und Paprikapulver hinzu. Nach kurzem Abkühlen wird die Mischung mit Camembert, Frischkäse, Zitronensaft und Zitronenabrieb verrührt. Die Creme bleibt dabei leicht stückig und bekommt durch die Gewürze eine herzhafte Tiefe. Nach einer kurzen Kühlzeit wird die Käsecreme in ein ausgehöhltes Bauern- oder Landbrot gefüllt. Im Ofen backt das Brot, bis die Füllung heiß und cremig ist und die Kruste rundherum knusprig wird. Petersilie oder Schnittlauch bringen vor dem Servieren zusätzliche Frische auf das Wiesn-Brot. Wer den Obazda kräftiger mag, kann ihn mit etwas hellem Bier oder mittelscharfem Senf abschmecken. Für eine mildere Variante lässt sich Camembert durch Brie ersetzen. Als Beilagen passen die herausgelöste Brotkrume, Wurzelbrot, Brezeln, Radieschen und Gewürzgurken. Link zum vollständigen Rezept auf deli-reform.de.

Limitierte Edition und Botschafterprogramm

Passend zur Oktoberfest-Saison ist das pflanzliche Schmalz für kurze Zeit in einer limitierten Design-Edition im 200-g-Becher erhältlich. Es eignet sich als Brotaufstrich und kann laut Hersteller auch zum Kochen sowie zum Verfeinern von Gemüse- und Kohlgerichten verwendet werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag