

Oktoberfest-Rezepte: 9 Wiesn-Leckereien für dahoam



Wenn du nicht zum Oktoberfest fahren kannst, kommt das **Oktoberfest eben zu dir nach Hause!** Neben reichlich kühlem Weißbier und Wiesn-Partyhits dürfen **zünftige Schmankerl** natürlich auch nicht fehlen. Deshalb haben wir dir **9 schmackhafte Oktoberfest-Rezepte** zusammengestellt, die für **echte Wiesn-Stimmung dahoam** sorgen. Um nicht in Wehmut zu verfallen, legen das halbe Hendl, Brezen und Weißwurst dieses Jahr aber mal eine Pause ein. Überrasche deine Gäste lieber mit diesen einfachen, süßen und käsigem Wiesn-Leckereien!

Herzhafte Wiesn-Snacks

Obazda mit Limburger und Knoblauchbrot

Wir haben in der pikanten Käsecreme aus Limburger, Butter und Frischkäse eine kleine Geheimzutat versteckt. Neben altbewährtem Paprikapulver, Kümmel und Schnittlauch sorgst du in deinem Obazda mit einem Schuss Weißbier für eine leicht herbe Note. Spätestens wenn er im Mund auf frisch geröstetes Knoblauchbrot trifft, fangen deine Geschmacksnerven an zu schunkeln. [Zum Rezept](#)



Obazda mit Limburger und Knoblauchbrot

Zwiebelkuchen-Muffins

Zwiebelkuchen schmeckt nur vom Blech und zu Federweißer? Stelle diese würzigen Zwiebelkuchen-Muffins auf dein Oktoberfest-Bufferet und lass dich von dem Gegenteil überzeugen! Mit nur wenigen Zutaten ist der Klassiker im Mini-Format schnell zubereitet und lässt sich super kalt servieren. [Zum Rezept](#)



Zwiebelkuchen-Muffins

Brezel-Chips mit Cheddar Dip

Du magst gerne Laugencracker, BBQ-Geschmack und Käse? Und kannst dich meist nur schwer für eine Geschmackssorte entscheiden? Wir haben dich erhört

Oktoberfest-Rezepte: 9 Wiesn-Leckereien für dahoam

und vereinen in unseren Brezel-Chips mit Cheddar Dip all deine Favoriten. Laugengebäck vom Vortag verwandelst du im Nu mit würziger BBQ-Sauce zu knusprigen Chips. Die tunkst du anschließend in cremigen Cheddar-Dip.

[Zum Rezept](#)



[Brezel-Chips mit Cheddar Dip](#)

Deftiges für Fleischfans

Fleischpflanzerl mit Limburger-Käsekern

Fleischpflanzerl, Frikadellen, Buletten, ... – Bezeichnungen für die kleinen Fleischbällchen gibt es viele, aber hast du sie schon mal mit einem würzigen Limburger-Käsekern probiert? Es ist Zeit für eine Neuauflage von Omas Klassiker, denn wir möchten den zartschmelzenden Kern aus Käse nicht mehr missen. Dazu gibts cremigen Senf-Dip und fruchtigen Kartoffelsalat mit grünem Apfel und Weintrauben. [Zum Rezept](#)



[Fleischpflanzerl mit Limburger Käsekern](#)

Wiesn Hot Dog mit Rubius

Zu deiner Gaudi kommen nur echte Madl und Burschen? Kein Problem, denn unsere Wiesn Hot Dogs sprechen fließend bayrisch. Laugenstange statt Weißbrot, süßer Senf statt Ketchup und Weißkrautsalat statt Gewürzgucken. Und das Beste: Kleine Rostbratwürstchen mit würzigem Rubius Weichkäse überbacken, getoppt mit Röstzwiebeln und Schnittlauch. [Zum Rezept](#)



[Wiesn Hot Dog mit Rubius](#)

Sauerkraut-Auflauf mit Leberkäse und Kartoffelpüree

Hier kommt zusammen, was zusammengehört: Sauerkraut, Leberkäse und Kartoffelpüree. Und zwar alles in einer Auflaufform mit milder Senf-Sahne-Sauce bedeckt. Mit diesem deftigen Ofengericht werden deine Gäste Gabel für Gabel satt und zufrieden. [Zum Rezept](#)



[Sauerkraut-Auflauf mit Leberkäse und Kartoffelpüree](#)

Oktoberfest-Rezepte: 9 Wiesn-Leckereien für dahoam

Leberkäs-Semmel mit Krautsalat

Wer kennt es nicht? In einer Hand das Bier und mit der anderen wird's schwer mit Messer und Gabel zu essen. Die Lösung heißt: Leberkäs-Semmel! Ein knuspriges Brötchen mit einer dicken Scheibe Leberkäs, knackigen Radieschen und Krautsalat. Blitzschnell zubereitet und genauso fix verputzt. [Zum Rezept](#)



[Leberkäs-Semmel mit Krautsalat](#)

Süße Wiesn-Naschereien

Bayrische Creme mit Beerensauce

Oktoberfest ohne süße Leckereien? Nicht mit uns! Die luftige Sahnecreme mit Vanille und Beerensauce ist der willkommene Abschluss eines deftigen Wiesn-Schmauses. In Gläser geschichtet und serviert ist die Bayerische Creme auch optisch ein echter Hingucker! [Zum Rezept](#)



[Bayrische Creme mit Beerensauce](#)

Bayrische Schoko-Muffins mit Sauerkraut und Salzbrezeln

Schokolade, Sauerkraut und Salzbrezeln? Das ist kein schlechter Oktoberfest-Scherz, sondern eine süß-salzige Kombination, die du unbedingt probieren musst! Vorab die Entwarnung: Das Sauerkraut verleiht den Muffins nur eine lockere und saftige Konsistenz – der säuerliche Geschmack geht beim Backen vollständig verloren. Getoppt werden die schokoladigen Küchlein mit einer Salzkaramell-Glasur und knusprigen Salzbrezeln. [Zum Rezept](#)



[Bayrische Schoko-Muffins mit Sauerkraut und Salzbrezeln](#)