

Folienkartoffel mit Creme Fraiche, Brot & Raclettescheiben

von noemi.stirnemann@...

Mengen für 10 Personen

Kochen über dem Feuer

"Goldknolle der Freibeuter"

Ausrüstung: Alufolie

800 g Brot	
600 g Crème fraiche	Abgerundet auf 10kg Sicher genug, Rest für Risotto von Dienstag brauchen
2.25 kg Kartoffeln	ca. 2 Stk. pro Person
800 g Raclettekäse	
50 g Schnittlauch	

Raclettegewürze zusätzlich benötigt