Pfadi-Raclette mit Gschwellti von Florence Bühler

Mengen für 46 Personen
Pfadiraclette in Alubüchsen

Quelle: Kochbuch Faires Lager
Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika, Cayenne Pfeffer
Ausrüstung: Alufolie

9.2 kg Kartoffeln festkochend	
9.2 kg Raclettekäse	
2.3 kg Essiggurken	
1.84 kg Silberzwiebeln	
1380 Stück Maiskolben	kleine Maiskölbchen im Glas 1 Stk = 1 g

GSCHWELLTI:
Kartoffeln waschen, in Topf geben und mit Wasser "bedecken". Gar kochen (ca. 30-50 Minuten, je nach Grösse der Kartoffel)

RACLETTE:
Käse in Scheiben schneiden, Essiggurken, Silberzweibeln, Maiskölbchen bereitstellen.

zu zweit: eine Dose füllen nach Belieben: mit Käse, Kartoffeln, Essiggurken, Zwiebeln, Mais. Die Dose in die Glut stellen und warten bis der Käse weich ist.