



Raclette

von Kiwi

Mengen für 10 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Paprika

Ausrüstung: Dampfkochtopf

2.0 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf Siebeinsatz dämpfen Dämpfzeit: 30-50min Dampfkochtopf: 6-10min
2.0 kg Raclettekäse	auf einem Stein am Feuer oder im Racletteofen schmelzen und über Kartoffel geben, würzen
500 g Essiggurken	
250 g Silberzwiebeln	
250 g Mais	Maiskölbchen
50 g Brot	