

Raclette von Kiwi

Mengen für 140 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Pfeffer

Ausrüstung: Dampfkochtopf

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