

## Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 17 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Dampfkochtopf

5.1 kg Kartoffeln festkochend waschen und auf Siebeinsatz dämpfen

Dämpfzeit: 30-50min  
Dampfkochtopf: 6-10min

---

3.4 kg Raclettekäse auf einem Stein am Feuer oder im Racletteofen schmelzen und über Kartoffel geben, würzen

---

850 g Essiggurken

---

850 g Silberzwiebeln