

## Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 22 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Dampfkochtopf

6.6 kg Kartoffeln festkochend waschen und auf Siebeinsatz dämpfen

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

---

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

---

1.1 kg Essiggurken

---

1.1 kg Silberzwiebeln