Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 22 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Pfeffer, Paprika, 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	