

Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 26 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

Ausrüstung: Dampfkochtopf

7.8 kg Kartoffeln festkochend waschen und auf Siebeinsatz dämpfen

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

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

1.3 kg Essiggurken

1.3 kg Silberzwiebeln