



Raclette

von Moritz Kobel

Mengen für 4 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Pfeffer

Ausrüstung: Dampfkochtopf

1.2 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf Siebeinsatz dämpfen Dämpfzeit: 30-50min Dampfkochtopf: 6-10min
800 g Raclettekäse	auf einem Stein am Feuer oder im Racletteofen schmelzen und über Kartoffel geben, würzen
200 g Essiggurken	
200 g Silberzwiebeln	