



Raclette

von Moritz Kobel

Mengen für 40 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

Ausrüstung: Dampfkochtopf

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