

## Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 5 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Pfeffer

Ausrüstung: Dampfkochtopf

1.5 kg Kartoffeln festkochend waschen und auf Siebeinsatz dämpfen

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

---

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

---

250 g Essiggurken

---

250 g Silberzwiebeln