



# Raclette

von Moritz Kobel

Mengen für 53 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,...)

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

Ausrüstung: Dampfkochtopf

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