Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 6 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

Ausrüstung: Dampfkochtopf

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