

## Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 65 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

Ausrüstung: Dampfkochtopf

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| 19.5 kg Kartoffeln festkochend | waschen und auf Siebeinsatz dämpfen<br>Dämpfzeit: 30-50min<br>Dampfkochtopf: 6-10min     |
| 13 kg Raclettekäse             | auf einem Stein am Feuer oder im Racletteofen schmelzen und über Kartoffel geben, würzen |
| 3.25 kg Essiggurken            |  |
| 3.25 kg Silberzwiebeln         |  |