



Raclette

von Moritz Kobel

Mengen für 70 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

Ausrüstung: Dampfkochtopf

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