

Raclette von Florian Christen

Mengen für 29 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

Ausrüstung: Dampfkochtopf

5.8 kg Kartoffeln festkochend waschen und auf Siebeinsatz dämpfen

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

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

2.9 kg Brot

1.45 kg Essiggurken

1.45 kg Silberzwiebeln