

Raclette

von Florian Christen

Mengen für 32 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

Ausrüstung: Dampfkochtopf

6.4 kg Kartoffeln festkochend waschen und auf Siebeinsatz dämpfen

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

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

3.2 kg Brot

1.6 kg Essiggurken

1.6 kg Silberzwiebeln