

Raclette

von Florian Christen

Mengen für 33 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

Ausrüstung: Dampfkochtopf

6.6 kg Kartoffeln festkochend waschen und auf Siebeinsatz dämpfen

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

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

3.3 kg Brot

1.65 kg Essiggurken

1.65 kg Silberzwiebeln