Raclette von Tanja Wunderli

Mengen für 10 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

Ausrüstung: Dampfkochtopf

3.0 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf Siebeinsatz dämpfen Dämpfzeit: 30-50min Dampfkochtopf: 6-10min
2.0 kg Raclettekäse	auf einem Stein am Feuer oder im Racletteofen schmelzen und über Kartoffel geben, würzen
500 g Essiggurken	
500 g Silberzwiebeln	
2.0 Stück Maiskolben	Gläser