

Raclette von Eliane Gerber

Mengen für 10 Personen Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Pfeffer

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	Maiskolben
500 g Halbfettquark	für Quarkdip zu Gschwellti
300 g Bratspeck	
400 a Poulet	aeschnitten, für Tischarill