

Raclette

von Eliane Gerber

Mengen für 45 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Dampfkochtopf

13.5 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf Siebeinsatz dämpfen Dämpfzeit: 30-50min Dampfkochtopf: 6-10min
9.0 kg Raclettekäse	auf einem Stein am Feuer oder im Racletteofen schmelzen und über Kartoffel geben, würzen
2.25 kg Essiggurken	
2.25 kg Silberzwiebeln	Maiskolben
2.25 kg Halbfettquark	für Quarkdip zu Gschwellti
1.35 kg Bratspeck	
1.8 kg Poulet	geschnitten, für Tischgrill