

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 |