Raclette am Feuer mit Gschwellti von murmillo

Mengen für 10 Personen

Käse am Block geht gut auf einem Brett /Stein am Feuer... oder in Scheiben in der Bratpfanne.

Gewürze: Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Paprika

2.0 kg Kartoffeln festkochend	waschen und in genügend Wasser kochen. Kochzeit 30-50 Minuten. je nach Grösse der Kartoffel.
2.0 kg Raclettekäse	auf einem Stein / Holzbrett am Feuer schmelzen. Geht auch in einer Bratpfanne für Anfänger und faule :)
500 g Essiggurken	
400 g Silberzwiebeln	
250 g Pepperonchini	Teufelshörnchen (Peperoncini mit Früschkäse)
300 g Mais	kleine Maiskölbchen
500 g Bratspeck	
2.0 Liter Weisswein	