

Raclette am Feuer mit Gschwellti von murmillo

Mengen für 3 Personen

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

Gewürze: Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Salz, Paprika

600 g Kartoffeln festkochend	waschen und in genügend Wasser kochen. Kochzeit 30-50 Minuten. je nach Grösse der Kartoffel.
600 g Raclettekäse	auf einem Stein / Holzbrett am Feuer schmelzen. Geht auch in einer Bratpfanne für Anfänger und faule :)
150 g Essiggurken	
120 g Silberzwiebeln	
75 g Pepperonchini	Teufelshörnchen (Peperoncini mit Früschkäse)
90 g Mais	kleine Maiskölbchen
150 g Bratspeck	
6 dl Weisswein	