



Raclette am Feuer mit Gschwellti von murmillo

Mengen für 35 Personen

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

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Cayenne Pfeffer

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