

Raclette am Feuer mit Gschwellti von murmillo

Mengen für 4 Personen

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

Gewürze: Salz, Cayenne Pfeffer, Paprika, Pfeffer

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