Raclette am Feuer mit Gschwellti von murmillo

Mengen für 48 Personen

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

Gewürze: Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Paprika, Salz

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