

Raclette am Feuer mit Gschwellti von murmillo

Mengen für 5 Personen

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

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika, Cayenne Pfeffer

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