Raclette am Feuer mit Gschwellti von murmillo

Mengen für 6 Personen

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

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Salz

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