

Raclette am Feuer mit Gschwellti von murmillo

Mengen für 65 Personen

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

Gewürze: Salz, Paprika, Cayenne Pfeffer, Pfeffer

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