



Raclette am Feuer mit Gschwellti von murmillo

Mengen für 9 Personen

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

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Cayenne Pfeffer

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