

Raclette am Feuer mit Gschwellti von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

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

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer, Cayenne Pfeffer

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