



Raclette am Feuer mit Gschwellti von Kathrin von Arx

Mengen für 120 Personen

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

Gewürze: Salz, Cayenne Pfeffer, Pfeffer, Paprika

24 kg Kartoffeln festkochend	waschen und in genügend Wasser kochen. Kochzeit 30-50 Minuten. je nach Grösse der Kartoffel.
24 kg Raclettekäse	auf einem Stein / Holzbrett am Feuer schmelzen. Geht auch in einer Bratpfanne für Anfänger und faule :)
4.8 kg Essiggurken	
2.4 kg Silberzwiebeln	
3 kg Pepperonchini	Teufelshörnchen (Peperoncini mit Früschkäse)
3.6 kg Mais	kleine Maiskölbchen
4.8 kg Bratspeck	