Raclette am Feuer mit Gschwellti von Kathrin von Arx

Mengen für 90 Personen

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

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Pfeffer, Paprika, Salz

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