

Raclette \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Dampfkochtopf

2.5 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf Siebeinsatz dämpfen Dämpfzeit: 30-50min Dampfkochtopf: 6-10min
2.5 kg Raclettekäse	auf einem Stein am Feuer oder im Racletteofen schmelzen und über Kartoffel geben, würzen
750 g Essiggurken	
500 g Silberzwiebeln	
500 g Maiskölbchen (Essigmais)	
1.0 g Glutamat	
1.0 kg Pfeffer	
1.0 g Knoblauchpulver	
1.0 g Rauchpaprika	Rauchsalz