Raclette von Wiff

Mengen für 10 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Streuwürze, Pfeffer

2.5 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf kartoffeln knapp bedeckt im siedenden Wasser offen ca. 25 Minuten weich kochen.
2.0 kg Raclettekäse	auf einem Stein am Feuer oder in einer Bratpfanne schmelzen
500 g Essiggurken	
250 g Silberzwiebeln	
250 kg Zwiebel	In Ringe schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	Fein schneiden

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*