

Raclette von Wiff

Mengen für 15 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer, Streuwürze

3.75 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf kartoffeln knapp bedeckt im siedenden Wasser offen ca. 25 Minuten weich kochen.
3.0 kg Raclettekäse	auf einem Stein am Feuer oder in einer Bratpfanne schmelzen
750 g Essiggurken	
375 g Silberzwiebeln	
375 kg Zwiebel	In Ringe schneiden
1.5 Stück Knoblauchzehen	Fein schneiden