Raclette von Wiff

Mengen für 60 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Pfeffer, Streuwürze, Muskatnuss, Paprika

15 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf kartoffeln knapp bedeckt im siedenden Wasser offen ca. 25 Minuten weich kochen.
12 kg Raclettekäse	auf einem Stein am Feuer oder in einer Bratpfanne schmelzen
3 kg Essiggurken	
1.5 kg Silberzwiebeln	
1500 kg Zwiebel	In Ringe schneiden
6.0 Stück Knoblauchzehen	Fein schneiden