



Raclette

von Silvia Stierli

Mengen für 10 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

Ausrüstung: Dampfkochtopf

2 kg Kartoffeln festkochend waschen und auf Siebeinsatz dämpfen

Dämpfzeit: 30-50min

Dampfkochtopf: 6-10min

2 kg Raclettekäse auf einem Stein am Feuer oder im Racletteofen schmelzen und über Kartoffel geben, würzen

1.0 kg Brot

500 g Essiggurken

500 g Silberzwiebeln

1.0 g Pfeffer

1.0 g Kümmel

1.0 g Paprika

1.0 g Curry