



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	