

Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

Ausrüstung: Dampfkochtopf

3.0 kg Kartoffeln festkochend waschen und auf Siebeinsatz dämpfen

Dämpfzeit: 30-50min
Dampfkochtopf: 6-10min

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

500 g Essiggurken

500 g Silberzwiebeln