

Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 100 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Paprika

Ausrüstung: Dampfkochtopf

30 kg Kartoffeln festkochend waschen und auf Siebeinsatz dämpfen

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

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

5 kg Essiggurken

5 kg Silberzwiebeln