

Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 18 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

Ausrüstung: Dampfkochtopf

5.4 kg Kartoffeln festkochend waschen und auf Siebeinsatz dämpfen

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

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

900 g Essiggurken

900 g Silberzwiebeln