

## Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 30 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

Ausrüstung: Dampfkochtopf

9.0 kg Kartoffeln festkochend waschen und auf Siebeinsatz dämpfen

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

---

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

---

1.5 kg Essiggurken

---

1.5 kg Silberzwiebeln