Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 50 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Dampfkochtopf

15 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf Siebeinsatz dämpfen Dämpfzeit: 30-50min Dampfkochtopf: 6-10min
10 kg Raclettekäse	auf einem Stein am Feuer oder im Racletteofen schmelzen und über Kartoffel geben, würzen
2.5 kg Essiggurken	
2.5 kg Silberzwiebeln	