

## Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 50 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Pfeffer, Paprika, 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