

Raclette von Moritz Kobel

Mengen für 65 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Pfeffer

Ausrüstung: Dampfkochtopf

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