

## Raclette am Feuer mit Gschwellti von murmillo

Mengen für 15 Personen

Käse am Block geht gut auf einem Brett / Stein am Feuer... oder in Scheiben in der Bratpfanne.

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Cayenne Pfeffer

3.0 kg Kartoffeln festkochend	waschen und in genügend Wasser kochen. Kochzeit 30-50 Minuten. je nach Grösse der Kartoffel.
3.0 kg Raclettekäse	auf einem Stein / Holzbrett am Feuer schmelzen. Geht auch in einer Bratpfanne für Anfänger und faule :)
750 g Essiggurken	
600 g Silberzwiebeln	
375 g Pepperonchini	Teufelshörnchen (Peperoncini mit Früschkäse)
450 g Mais	kleine Maiskölbchen
750 g Bratspeck	
3.0 Liter Weisswein	