

Raclette am Feuer mit Gschwellti von murmillo

Mengen für 7 Personen

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

Gewürze: Salz, Paprika, Cayenne Pfeffer, Pfeffer

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