

Raclette von Wiff

Mengen für 17 Personen

Rezept mit "Zubehör" (Kartoffeln,..)

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Muskatnuss, Streuwürze

4.25 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf kartoffeln knapp bedeckt im siedenden Wasser offen ca. 25 Minuten weich kochen.
3.4 kg Raclettekäse	auf einem Stein am Feuer oder in einer Bratpfanne schmelzen
850 g Essiggurken	
425 g Silberzwiebeln	
425 kg Zwiebel	In Ringe schneiden
1.7 Stück Knoblauchzehen	Fein schneiden