

Der **heisseste** Käse der Schweiz.

Rezeptideen

www.raclette-suisse.ch





Lust auf den **heissesten Käse** der Schweiz?

Im Mittelalter erhitzen die Sennen den *Raclettekäse am offenen Feuer* und schabten die duftende Käsemasse auf den Teller ab. Schweizer Raclettekäse, *ein köstliches Stück Natur*, wird noch heute nach altem Rezept und mit grösstem handwerklichem Können sowohl aus roher wie auch aus pasteurisierter Milch hergestellt. An der Zubereitungsart des *Schweizer Nationalgerichts Raclette* hat sich seit dem Mittelalter nicht viel verändert, nur sind die offenen Feuerstellen seltener geworden. Deshalb schmelzen die Raclette-Liebhaber heute den Käse mit den *praktischen Racletteöfen*, die überall im Handel erhältlich sind.

Genuss und Geselligkeit: sowohl beim klassischen

Ur-Raclette...

**Das Grundrezept für
4 Personen:
800 g kleine Kartoffeln
800 g Schweizer
Raclettekäse, in Scheiben**

**Klassische Beilagen:
Essiggurken
Silberzwiebeli
Mixed Pickles
Pfeffer
Paprikagewürz**

Die Zubereitung:

- Pro Person benötigen Sie ca. 200 g Schweizer Raclettekäse (am Stück oder in Scheiben) und ca. 200 g kleine Kartoffeln.

- Die Rinde beim Raclettekäse nur abschaben, niemals wegschneiden. Sie wird beim Schmelzen schön knusprig und ist sehr aromatisch.

- Den Raclettekäse beim Schmelzen in den Pfännchen nicht zu lange im Ofen lassen, damit das Fett nicht ausscheidet.

Weitere Informationen:

www.raclette-suisse.ch



... wie auch trendig beim Raclette *mit aussergewöhnlichen Zutaten*. Lassen Sie sich inspirieren.

Kreieren Sie eigene Raclette-Rezepte. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!



Balsamico-Schalotten

500 g Schalotten, geschält
4 EL Zucker
2,5 dl kräftige Gemüsebouillon
2 dl Aceto Balsamico
1/2 Bund Thymian
1 TL schwarze Pfefferkörner

1. Zucker in kleiner Pfanne karamellisieren. Schalotten zugeben, mit Bouillon ablöschen, Balsamico zugiessen. Gewürze zugeben, Schalotten bei mittlerer Hitze knapp weich kochen.

2. Vom Herd nehmen, im Sud auskühlen lassen. Bis zur Verwendung kühl lagern. Vor dem Servieren Raumtemperatur annehmen lassen.

Lauch süss-sauer

500 g Lauch
5 dl Wasser
3 rote Peperoncini, mehrmals angestochen
200 g Honig
3 dl Weissweinessig
1 EL Salz
3 Zweige Rosmarin
2 Lorbeerblätter

1. Lauch in Stücke schneiden. Wasser mit allen Zutaten aufkochen. Lauch darin knapp weich kochen.

2. Vom Herd nehmen, im Sud auskühlen lassen. Bis zur Verwendung kühl lagern. Vor dem Servieren Raumtemperatur annehmen lassen.

Raclette Suisse, der Raclettekäse *aus feinsten Schweizer Milch*, verwöhnt Gaumen und Seele. Beim Schmelzen zeigt sich, welcher Käse *Klasse hat!*

Pizzaiolo

8 Pfännli

350 g Schweizer Raclettekäse, in 9 Scheiben
2 Tomaten
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, geschnitten
1 EL Öl von getrockneten Tomaten
3 getrocknete Tomaten, geschnitten
1/2 Bund Oregano, gehackt
1/2 Bund Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer

1. 8 Scheiben Käse in Pfännchen verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden, auf Käse legen. Restlichen Käse in dünne Streifen schneiden, beiseite stellen.

2. Zwiebeln und Knoblauch in Öl andünsten, mit getrockneten Tomaten und Kräutern mischen, in Pfännchen verteilen. Würzen, mit Käsestreifen belegen. Im Öfeli schmelzen.

Dazu passen:
Weissbrot oder Gschweltli
(Pellkartoffeln)



Alles, ausser gewöhnlich! Schliessen Sie die Augen und lassen Sie den geschmolzenen Raclettekäse langsam *auf der Zunge zerfliessen*:so entdecken Sie seinen aussergewöhnlichen Geschmack...

Die perfekte Überraschung! Schön geschmolzener Raclettekäse, eine verlockend duftende Rotweibirne, das Gericht garniert mit Rosmarin – *Ihre Gäste werden staunen.*



Rosmarin-Birnen

8 Pfännli

7,5 dl Rotwein
3 Zweige Rosmarin
8 Pfefferkörner
2 Gewürznelken
4 kleine Birnen
300 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben
1 TL frische Rosmarinnadeln, gehackt
Pfeffer

1. Wein mit Rosmarin, Pfeffer, Gewürznelken aufkochen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Im heissen Wein knapp weich kochen, im Wein auskühlen lassen.

2. Käse in Pfännchen verteilen, mit Rosmarin bestreuen. Birnen auf Haushaltspapier abtropfen lassen, fächerartig einschneiden, auf Käse legen.

3. Im Öfeli schmelzen lassen.

Dazu passen:

Nussbrot, Bauernbrot, Baguette oder Gschwelli (Pellkartoffeln)



Dörraprikosen und Speck

2 Portionen

**16 ganze, weich gedörnte,
entsteinte Aprikosen***
16 Salbeiblättchen
16 Scheiben Rohessspeck
1 Zwiebel, fein gehackt
1 EL Rapsöl
**350 g Schweizer
Raclettekäse, in Scheiben**
Pfeffer

* Im Handel als «Soft Fruit» erhältlich.
Können durch doppelte Anzahl
gedörnter Aprikosenhälften ersetzt
werden (kurz in kochendem
Wasser pochieren).

1. Aprikosen aufschneiden, mit je
1 Salbeiblatt füllen, mit 1 Scheibe
Speck umwickeln. Zwiebeln in Öl
glasig dünsten, beiseite stellen.

2. Käse auf 4 Teller verteilen, mit
Zwiebeln bestreuen, mit Aprikosen
belegen, würzen.

3. Je 2 Teller in der Mitte des auf
200° C vorgeheizten Ofens über-
backen. Zum Nachservice die restli-
chen 2 Teller überbacken. So ist
der Käse immer schön heiss.

Dazu passen:
Nussbrot, Bauernbrot, Baguette
oder Gschwelli (Pellkartoffeln)



Raclette süß-sauer? Probieren Sie es aus und *lassen Sie sich überraschen!* Knuspriger Speck und das Aroma von Salbeiblättchen harmonieren ausgezeichnet zum *mild-würzigen Geschmack* von Raclette Suisse.



Klassisch im Pfännchen. *Currypulver* verleiht diesem speziellen Raclette die *fernöstliche Note*, die schmackhafte *Käserinde* setzt das Pünktchen aufs i.

Curry-Zucchini

8 Pfännli

1 Zucchini, in Scheiben
1 EL Rapsöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Currypulver Madras
Senfrüchte, grob gehackt
Salz, Pfeffer
300 g Schweizer
Raclettekäse, in Scheiben

1. Öl erhitzen. Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Currypulver ca. 2 Minuten braten, würzen, abkühlen lassen.

2. Zucchetti in Pfännchen verteilen, mit Käse und Senfrüchten belegen, würzen, im Öfeli schmelzen lassen.

Dazu passen:
Gschwellti (Pellkartoffeln)



Ob im *Raclette-Pfännchen* erhitzt...



Dörrfrüchte-Kompott

8 Pfännli

3,75 dl Weisswein
50 g Zucker
5 cm Zimtstange
1/2 Vanilleschote,
längs halbiert
4 Salbeiblätter
1 TL schwarze
Pfefferkörner
300 g gemischte
Dörrfrüchte (z.B. Feigen,
Birnen, Aprikosen,
Kirschen, Rosinen)
1 EL Kirschwasser
300 g Schweizer
Raclettekäse, in Scheiben
Pfeffer

1. Wein, Zucker, Zimt, Vanille, Salbei, Pfefferkörner aufkochen. Früchte begeben, 5 Minuten köcheln, vom Herd nehmen, zugedeckt auskühlen lassen.

2. Früchte aus Sud nehmen, Gewürze absieben und Früchte zurück in Sud geben. Mit Kirschwasser abschmecken.

3. Käse in Pfännchen im Öfeli schmelzen lassen. Mit Kompott anrichten, nach Belieben würzen.

Dazu passen:
Nussbrot, Ruchbrot, Bauernbrot, Baguette

... oder im *Ofen geschmolzen*, ob mit Dörrfrüchten oder Blumenkohl – Raclette Suisse passt immer und überall!



Blumenkohl

2 Portionen

1 kleiner Blumenkohl
Salzwasser
8 Scheiben Schinken
350 g Schweizer
Raclettekäse, in Scheiben
2 EL Paniermehl
3/4 Bund Schnittlauch,
geschnitten
2–3 EL Pinienkerne
Pfeffer

1. Blumenkohl in grösseren Röschen knapp gar kochen, abgiessen, abkühlen lassen.

2. Zuerst Schinken-, dann 8 Käsescheiben auf 4 kleine Teller verteilen, Blumenkohl darauf anrichten. Restlichen Käse im Cutter mit Paniermehl zu krümeliger Masse verarbeiten, mit Schnittlauch mischen, auf Blumenkohl verteilen. Pinienkerne darüber streuen, würzen.

3. Je 2 Teller in der Mitte des auf 200° C vorgeheizten Ofens überbacken. Zum Nachservice die restlichen 2 Teller überbacken. So ist der Käse immer schön heiss.

Dazu passen:

Ruchbrot, Bauernbrot, Baguette oder Gschwelkti (Pellkartoffeln)

Pellkartoffeln vom Vortag? *Gerade richtig* für ein herrliches Raclette. Hier darf es ruhig mal ein Pfännchen mehr sein, denn *Kümmel regt die Verdauung an*. Die schnelle, raffinierte Mahlzeit ohne grosse Vorbereitungen.

Kümmelkartoffeln mit Speck

8 Pfännli

1,5 l Wasser
2 TL Salz
1 EL Kümmel
8 kleine Kartoffeln
300 g Schweizer
Raclettekäse, in Scheiben
3/4 TL Kümmel
80 g Speckwürfel
Pfeffer

1. Wasser, Salz und Kümmel aufkochen.

2. Kartoffeln mit Schale vierteln, 10–15 Minuten garen, abgiessen, auskühlen lassen.

3. Käse in Pfännchen verteilen, mit Kartoffeln und Speck belegen, würzen, im Öfeli schmelzen lassen.



Feine Kräuter setzen duftende Akzente ...

Knusprige *Crostini - überbacken* mit würzigem

Schweizer Raclettekäse – sind der Sommergenuss!



Crostini

8 Pfännli





8 Scheiben Baguette
3 EL Rapsöl
1 Knoblauchzehe, gepresst
1/3 TL Salz, Pfeffer
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Zweige Rosmarin,
Nadeln gehackt
1 Bund Petersilie, gehackt
4 Zweige Thymian,
Blättchen abgestreift
4 Scheiben Rohschinken,
quer halbiert
300 g Schweizer
Raclettekäse, in Scheiben

1. Baguette auf Blech im 200° C warmen Ofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Öl mit Knoblauch, Salz, Pfeffer mischen. Zwiebeln mit Grün in Ringe schneiden, mit den Kräutern mischen.

3. Baguette in Pfännchen verteilen, mit Öl beträufeln, mit Kräutermischung, Rohschinken, Käse belegen, nochmals etwas Kräutermischung darauf geben, im Öfeli schmelzen lassen.

Keine Zeit für grosse Küche? Schnell ein paar Gemüse in kleine Stücke geschnitten und *ab in die Pfanne!* Zum krönenden Abschluss das Ganze mit reichlich Raclettekäse belegen – fertig ist die schmackhafte Mahlzeit. *Guten Appetit!*

Gemüsepfanne

4 Portionen

500 g kleine Kartoffeln
500 g gemischtes Gemüse,
z.B. Kefen, Zucchini,
Paprika, Aubergine,
Karotten, gerüstet
1 Zwiebel, in Streifen
1 Knoblauchzehe, in
Scheiben
2 EL Rapsöl
1 dl Gemüsebouillon
1 Bund Petersilie, gehackt
2 TL frische
Thymianblättchen
Salz, Pfeffer
350 g Schweizer
Raclettekäse, in Scheiben

1. Kartoffeln mit Schale in dünne Scheiben, Gemüse in kleine Stücke schneiden. Mit Zwiebeln und Knoblauch in Bratpfanne in heissem Öl ca. 2 Minuten rührbraten.

2. Mit Bouillon abgiessen, zuge- deckt ca. 3 Minuten garen. Deckel entfernen, Flüssigkeit um Hälfte einkochen lassen. Gelegentlich umrühren.

3. Mit Thymian, Salz, Pfeffer abschmecken.

4. Käse zwischen Gemüse stecken, Deckel auflegen, ca. 3 Minuten ohne Rühren braten bis der Käse geschmolzen ist. In Pfanne auftischen.



Zum Apéro, als Vorspeise oder als kleine Mahlzeit; *draussen auf dem Grill* oder drinnen im Backofen geschmolzen – mit Raclettekäse gefüllte und mit Kräutern und Peperoncini raffiniert gewürzte Champignons sind *originell und herrlich kulinarisch!*

Gefüllte Champignons

4 Portionen

16 grosse Champignons
1 Alu-Grillschale
350 g Schweizer Raclettekäse, in Würfeln
1–2 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL frische Thymianblättchen
1 Peperoncini, entkernt, gehackt

1. Stiele herausdrehen, Pilzköpfe in Schale setzen.
2. Käse, Knoblauch, Thymian, Peperoncini mischen, Pilze füllen.
3. Schale bei mittlerer Glut in Grill stellen, Grill zudecken, 5–8 Minuten grillieren.

Dazu passen:
Gschwelli (Pellkartoffeln) oder Ruchbrot, Bauernbrot, Baguette

Tipp:
Pilze statt auf dem Grill im 200° C warmen Backofen backen.





Raclette Suisse

Weststrasse 10

CH-3000 Bern 6

Telefon +41 31 359 53 25

Fax +41 31 359 58 51

feedback@raclette-suisse.ch

www.raclette-suisse.ch

© Copyright by

Raclette Suisse, Bern

