

Mit Raclettekäse kochen



Raclettekäse



Ein schönes Stück Schweizer
Raclettekäse zum Schmelzen
mit vielen feinen Zutaten
zu Hause in den praktischen
Pfännchen
im Garten auf dem Grill und
auf dem offenen Feuer

Lust auf Abwechslung?
Lust auf Genuss?
Lust auf etwas Neues?

Ein heisser Tipp:
mit Raclettekäse kochen!

Raclette Suisse stellt Ihnen
11 neue, leckere Rezepte vor:

11 x ganz anders!

11 x schnell
11 x unkompliziert
11 x überraschend

Einfach ausprobieren – Sie
werden begeistert sein.
Raclette Suisse – so richtig
zum Geniessen.

Guten Appetit!



Butter für die Formen
2 EL grobes Paniermehl (Semmelbrösel)
1 Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dünsten
250 g Blattspinat, gewaschen,
abgetropft
500 g Fertig-Tortelloni
150 g Schweizer Raclettekäse,
in kleine Würfel geschnitten

Guss:
150 g Schweizer Raclettekäse,
in kleine Würfel geschnitten
1,8 dl (180 ml) Sauermilch
2 EL Mehl
2 Eier
1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss

etwas Salatdressing nach Wahl

Für 2 Gugelhupfformen von 17 cm ø
oder 7 dl (700 ml) Inhalt

1. Formen ausbuttern, mit Paniermehl ausstreuen, kalt stellen.
2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. 150 g Spinat dazugeben, unter Rühren mitdünsten bis die Blätter zusammengefallen sind, in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen.

3. Für den Guss alle Zutaten verrühren, mit Spinat und Tortelloni mischen, in die Formen verteilen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.

4. Restlichen Spinat mit Käsewürfeln auf Tellern anrichten, mit Dressing beträufeln. Je einen Gugelhupf dazu setzen, warm servieren.

Tipps:

- Tortelloni-Masse in einer Springform von 18 cm ø in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen. Zum Servieren in Stücke schneiden.
- Blattspinat durch Rucola ersetzen.

Tortelloni-Gugelhupf mit Blattspinat



Leichtes Raclette-Soufflé

Butter für die Tassen
oder Förmchen
2 dl (200 ml) Milch
2 EL Mehl
2 Eier
200 g Schweizer Raclettekäse
1 Bund Schnittlauch,
fein geschnitten
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss



Für 2 grosse Milchkaffeetassen oder
Soufflé-Förmchen mit je 5 dl (500 ml) Inhalt

1. Tassen oder Förmchen ausbuttern, kalt stellen.
 2. Milch mit Mehl anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, vom Herd nehmen. Eier trennen, Eigelb nach und nach unter die Milchmasse rühren. Raclettekäse mit der Röstiraffel reiben, mit dem Schnittlauch dazugeben, gut mischen, würzen.
 3. Eiweiss steif schlagen, unter die Käsemasse heben. Masse in die Tassen oder Förmchen verteilen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Soufflés aus dem Ofen nehmen, sofort servieren.
- Tipps:
- Kressebrötchen mit Radieschen dazu servieren.
 - Die Soufflémasse kann auch in einer grossen Souffléform von 15 cm ø gebacken werden. Die Backzeit verlängert sich auf 25–30 Minuten.

Poulet-Wrap mit Raclettekäse

250 g Pouletbrüstchen
(Hühnerbrüstchen)
1/4 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter oder Bratcrème
350 g fertig gewürzte, tiefgekühlte Gemüse Mischung,
z.B. Provence
250 g Schweizer Raclettekäse,
in kleine Würfel geschnitten
4 Weizentortillas, beim Grossverteiler fertig zu kaufen



Für 2 Personen

1. Fleisch in feine Scheiben schneiden, würzen, in Bratbutter sanft braten. Tiefgekühlte Gemüse Mischung begeben, in der Pfanne unter Rühren auftauen, alles in ein Sieb geben, abtropfen, auskühlen lassen.
2. Käsewürfel dazugeben, alles mischen, auf die Tortillas verteilen, aufrollen. Die fertigen Wraps in Butterbrot- oder Backpapier wickeln. Bis zum Servieren kalt stellen.
3. Zum Servieren im Papier in der Mikrowelle 2 Minuten bei voller Leistung erwärmen. Nach Belieben mit dem Papier schräg halbieren, sofort servieren.

Tipps:

- Tortillas durch 4 dicke Omeletten (Pfannkuchen) ersetzen.
- Wraps im Papier in der Mitte des auf 150 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten erwärmen.



Lauwarmer Raclette-Birnen-Salat

50 g Baumnüsse (Walnüsse)
ohne Schale
150 g Nüsslisalat (Feldsalat)
250 g Schweizer Raclettekäse
2 feste Birnen
Bratbutter oder Bratcrème
einige Scheiben Brot,
z.B. Nussbrot

etwas Salatdressing nach Wahl

Für 2 Personen

1. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie stark duften, auf einen Teller geben, auskühlen lassen.

2. Salat gründlich waschen, abtropfen lassen, in 2 Suppentellern anrichten. Raclettekäse in Stifte schneiden, mit den Nüssen im Salat verteilen.

3. Birnen in Schnitze schneiden, Kerngehäuse entfernen, in Bratbutter sanft braten. Birnenschnitze zwischen den Salat stecken, mit Dressing beträufeln. Mit Brot servieren.

Raclette- Quesadillas

250 g Schweizer Raclettekäse
1 gelbe Peperoni (Gemüsepaprika)
3 Frühlingszwiebeln
4 Tortillas, beim Grossverteiler
fertig zu kaufen
Pfeffer aus der Mühle



Für 2 Personen

1. Raclettekäse mit der Röstiraffel reiben. Peperoni mit dem Sparschäler schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln mit den grünen Röhren in feine Ringe schneiden. Alles locker mischen.

2. Tortillas ausbreiten, je die Hälfte mit der Füllung belegen. Mit viel Pfeffer würzen, zusammenklappen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

3. Quesadillas in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 5–6 Minuten backen oder beidseitig in einer beschichteten Bratpfanne braten bis der Raclettekäse leicht schmilzt, sofort servieren.

Tipps:

- Mit Salat servieren.
- Weizentortillas durch dicke Omeletten (Pfannkuchen) ersetzen.

Wein- Baguette mit Champignons

1 Baguette
4 EL Weisswein
1 EL glatte Petersilie,
grob gehackt
2 Frühlingszwiebeln
250 g Schweizer Raclettekäse
1 TL getrockneter Thymian
150 g braune Champignons,
geputzt
Pfeffer aus der Mühle



Für 2 Personen

1. Baguette 1 x längs und 1 x quer halbieren, Schnittflächen mit Weisswein beträufeln, mit Petersilie bestreuen.

2. Frühlingszwiebeln mit grünen Röhren in feine Ringe schneiden. Raclettekäse mit der Röstiraffel reiben. Beides mischen, auf den Schnittflächen der Baguette verteilen, mit Thymian bestreuen.

3. Champignons halbieren, in den Raclettekäse stecken, würzen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8 Minuten überbacken, heiss servieren.

2 Baby-Lattiche (Zwergli-Salat)
oder 1 kleiner Lattich

Salz

250 g Schweizer Raclettekäse,
in Scheiben geschnitten

2–4 Feigen, je nach Grösse

Pfeffer aus der Mühle

4 Frischback-Pita-Brote, beim
Grossverteiler fertig zu kaufen
weiche Butter

1 TL Currypulver

1 EL Sonnenblumenkerne

Feigen-Raclette mit Pita-Gewürz-Ecken



Für 2 Personen

1. Vom Lattich welke Blätter und Strunk entfernen. Quer in breite Streifen schneiden, waschen, gut abtropfen lassen, in 2 kleine Gratinförmchen oder Suppenteller verteilen. Mit einer kräftigen Prise Salz würzen, mit Raclettekäse belegen, auf dem Raclettekäse verteilen, mit Pfeffer würzen.

2. Oberseite der Pita-Brote mit Butter bestreichen, Currypulver mit einem Teesieb darüber stäuben. Sonnenblumenkerne darüber streuen. In der Mikrowelle bei voller Leistung 30–40 Sekunden erwärmen. Herausnehmen, in Hälften schneiden.

3. Feigen-Raclette in der Mikrowelle 50–60 Sekunden bei voller Leistung erwärmen bis der Raclettekäse schmilzt. Sofort mit dem Pita-Brot servieren.

Tipps:

- Pita-Brot durch Brotscheiben beliebiger Sorte ersetzen.
- Lattich durch kleinen Chinakohl ersetzen (muss nicht gewaschen werden).
- Feigen z.B. durch Birnen, Pflaumen, Aprikosen oder Pfirsiche ersetzen.

Gemüse- Kartoffelstock- Gratin

300 g fertig gewürzte, tiefgekühlte Gemüse Mischung, z.B. Provence
1 Beutel Instant-Kartoffelstock (Kartoffelpüree) für 2–3 Portionen
200 g Schweizer Raclettekäse
Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Schnittlauch, grob geschnitten



Für 2 Personen

1. Gemüse Mischung in der Mikrowelle auftauen.
2. Kartoffelstock nach Packungsanleitung zubereiten, in 2 kleine Gratinförmchen oder Suppenteller geben. Raclettekäse in Stifte schneiden, die Hälfte auf den Kartoffelstock geben. Gemüse Mischung darüber verteilen, mit restlichem Raclettekäse belegen.

3. In der Mikrowelle 1–2 Minuten bei voller Leistung erhitzen bis der Raclettekäse geschmolzen und das Gemüse heiss ist. Würzen, mit Schnittlauch bestreuen, sofort servieren.

Tipp:
Der Gratin kann auch im vorgeheizten Ofen bei 200 °C während 8–10 Minuten überbacken werden.

Couscous- Auberginen

2 Auberginen, ca. 500 g
wenig Weisswein
1 Frühlingszwiebel
1,5 dl (150 ml) Gemüsebouillon
4 dl (400 ml) Tomatensauce, fertig zubereitet
1 TL getrocknete Kräuter der Provence
Pfeffer aus der Mühle
80 g Couscous
200 g Schweizer Raclettekäse
250 g Cherrytomaten (Kirschtomaten)



Für 2 Personen

1. Auberginen der Länge nach halbieren, mit einem Löffel ausgehöhlen, dabei einen knapp 1 cm breiten Rand stehen lassen. Ausgehöhlte Auberginen mit Weisswein auspinseln.
2. Frühlingszwiebel mit grünen Röhren in feine Ringe schneiden. Ausgehöhltes Auberginenfruchtfleisch mit Gemüsebouillon, 1 dl Tomatensauce, Frühlingszwiebeln, Kräutern und Pfeffer aufkochen. Couscous einrieseln, vom Herd nehmen und 7 Minuten quellen lassen.

3. Zwei Drittel des Raclettekäses in kleine Würfel, ein Drittel in Stäbchen schneiden. Käsewürfel unter den Couscous mischen, Auberginenhälften damit füllen. Cherrytomaten halbieren, in den Couscous drücken. Auberginen mit Käsestäbchen belegen, in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 5–8 Minuten überbacken.
4. Restliche Tomatensauce erwärmen, mit den Auberginen anrichten.



Zucchetti-Raclette-Kuchen

*Backpapier für die Form
1 rund ausgewallter
Fertig-Kuchenteig, 270 g*

Guss:

2 dl (200 ml) Milch

3 EL Mehl

3 Eier

1/2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

*2 TL getrocknete Kräuter
der Provence*

250 g Schweizer Raclettekäse

1 Frühlingszwiebel

3 gerade Zucchetti (Zucchini), 200 g

Für eine Wähenform von 24 cm ø

1. Wähenform mit Backpapier und Kuchenteig auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, kalt stellen.

2. Milch mit Mehl, Eiern, Salz, Pfeffer und Kräutern verrühren. Raclettekäse mit der Röstiraffel reiben, dazugeben. Frühlingszwiebeln mit grünen Röhrchen in feine Ringe schneiden, dazugeben. Guss gut mischen, auf dem Kuchenteig verteilen.

3. Zucchetti mit einem Sparschäler oder Gemüsehobel der Länge nach in feine Streifen schneiden. Kuchen z.B. im Webmuster damit belegen. Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen, warm servieren.

400 g extra kleine Kartoffeln
(Raclette- oder Bratkartoffeln)
1 Prise Salz
400 g Schweizer Raclettekäse

Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver

Klassische Beilagen:
Cornichons
Silberzwiebeln
Mixed Pickles

Express-Ur-Raclette



Der Klassiker aus der Mikrowelle

Für 2 Personen

1. Kartoffeln gründlich waschen, nass in eine Porzellan- oder Glasschüssel geben, mit einer Prise Salz mischen, mit Mikrowellenfolie zudecken. In der Mikrowelle bei voller Leistung 10 Minuten garen. Ein Körbchen oder eine Schüssel mit einer Serviette auslegen, die heißen Kartoffeln darin eingewickelt servieren.

2. Beilagen in Schälchen verteilen, mit den Gewürzen auf den Tisch stellen. Je 2–3 Raclette-scheiben in den Tellern verteilen, in der Mikrowelle bei voller Leistung 30–40 Sekunden schmelzen, sofort servieren.

Tipp:
Anstelle von Mikrowellenfolie eine gewöhnliche Klarsichtfolie verwenden und mit einem spitzen Messer einige kleine Löcher einstechen.

Raclette Suisse – so richtig zum Geniessen

Das Label Raclette Suisse bürgt für die Herkunft Schweiz und garantiert eine einwandfreie Käsequalität.

Raclette Suisse ist frei von Zusatzstoffen und enthält keine Labstoffe mit gentechnisch veränderten Organismen.

Raclette Suisse zeichnet sich durch würziges Aroma und hervorragende Schmelzbarkeit aus.

Geschäftsstelle Raclette Suisse

Weststrasse 10

CH-3000 Bern 6

Tel. +41 31 359 53 25

Fax +41 31 359 58 51

info@raclette-suisse.ch

www.raclette-suisse.ch

