



Raclette Suisse. Der heisseste Käse der Schweiz.

Laut schriftlichen Überlieferungen aus Klöstern von Ob- und Nidwalden schöpften die Hirten der Urschweiz bereits im 12. Jahrhundert bei einem würzigen Raclette in gemütlicher Runde neue Kraft. Dazu setzten sie einen halben Käselaiab der Hitze des Ofens aus und streiften den geschmolzenen Käse zu einem bekömmlichen Mahl ab. Auch Johanna Spyri deutet in ihrem Buch «Heidi» mit dem «Käsebraten am Spiess» auf das Raclette hin. Der Käse galt in diesen Gebieten lange als wichtigstes Grundnahrungsmittel der Sennen und Hirten. Erst im 20. Jahrhundert ist die Bauernmahlzeit von den Alpen in die Täler gelangt und wurde rasch zu einem der beliebtesten Schweizer Nationalgerichte. Der Name stammt vom Begriff abschaben oder abkratzen, französisch «racler», des geschmolzenen Käses vom Laib. An der Zubereitungsart des Schweizer Nationalgerichts «Raclette» hat sich nicht viel verändert und das Rezept ist einfach geblieben: Man nehme ein schönes Stück Schweizer Raclettekäse, einige Beilagen sowie ein Gläschen Wein oder eine Tasse Tee – gute Laune und Gemütlichkeit mit Freunden ist garantiert.



Lust auf den heissesten Käse der Schweiz?

Raclette Suisse – der Schweizer Raclettekäse – zeichnet sich durch würziges Aroma, hervorragende Schmelzbarkeit und Natürlichkeit aus. Die Marke Raclette Suisse bürgt für die Herkunft Schweiz und garantiert einwandfreie Käsequalität.

Herstellungsgebiet	Mehrere Kantone am Alpenkamm.			
Produktbeschreibung	Vollfetter, feinschmelzender Halbhartkäse aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch ohne Zusatzstoffe. Spezifische Kulturen sorgen für eine optimale Reifung und bewirken die gewünschten Schmelzeigenschaften.			
Geschmack	Rein, mild, mit fortschreitender Reifung aromatischer.			
Optimale Konsumreife	3 – 5 Monate.			
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	42 g	Mineralien	4 g
	Eiweiss	26 g	Kalorien	340 kcal
	Fett	28 g	Joules	1424 kJ





Raclette Suisse. Nützliche Tipps.



- Die Vorbereitung** Pro Person rechnet man mit 200 bis 250 g Käse und derselben Menge Pellkartoffeln. Kartoffeln mit der Schale ca. 30 Minuten knapp weich kochen. Den Raclettekäse in pfännchengerechte Portionen schneiden, Pfeffermühle, Gewürze und Beilagen auf den Tisch stellen – fertig!
- Die Beilagen** Als Beilagen passen frische Kräuter und Salate, saftiges Gemüse wie Peperoni, Gurken, Tomaten, Maiskölbchen und natürlich auch Senfrüchte, Pilze, frische Früchte und Nüsse etc.
- Das Getränk** Ein gehaltvoller Weiss-, Rosé- oder ein leichter Rotwein sind die idealen Begleiter zu einem gemütlichen Raclette-Essen. Aber auch ein helles Bier passt. Stille Kenner empfehlen Kräuter- oder Schwarztee, weil diese die Verdauung anregen.
- Das Dessert** Den perfekten Schlusspunkt setzen Sie mit einem frischen Fruchtsalat oder einem erfrischenden Fruchtsorbet.
- Die Reste** Übrig gebliebene Raclettescheiben lassen sich gut als Schnittkäse für Sandwiches und Salate sowie für Aufläufe und zum Überbacken von Toasts verwenden. In der Vakuumverpackung bleibt Raclettekäse rund zwei Monate und in einer Klarsichtfolie eingepackt ca. acht Tage frisch.
- Im Nu sauber** Geschirr, Pfännchen und Bestecke für einige Zeit in kaltem Wasser einweichen, leicht vorreinigen, in den Geschirrspüler geben oder in heissem Wasser mit Spülmittel waschen. Den Raclette-Ofen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel abwischen.
- Käseduft ade** Eine Zitrone oder eine Orange mit Nelken gespickt, bringen den Käseduft über Nacht zum Verschwinden.
- Der Racletteofen**
- Traditionell** Ofen zum Abstreichen (für halbe und viertel Laibe).
- Schnell und einfach** Elektro-Ofen mit Pfännchen oder im Back- sowie Mikrowellenofen in feuerfester Form.
- Originell** Outdoor-Ofen für Balkon und Garten