

Raclette

*schmeckt zu jeder
Jahreszeit*



**Ein Raclette
mit Freunden ist
immer gut**

raclette-suisse.ch



Inhalt

Frühling

Raclette mit Passionsfrucht 	5
Wraps mit Raclettekäse	6
Flammkuchen mit Speck und Raclette	7

Sommer

Raclette mediterran mit Poulet	9
Raclette mediterran vegetarisch 	10
Wurst-Käse-Salat mit Raclette to go	11

Herbst

Tortilla-Chips-Pfännchen 	13
Apéro-Spiessli mit Raclettekäse 	14
Kartoffel-Birnen-Gratin mit Raclette 	15

Winter

Kartoffelgratin mit Raclette 	17
Raclette mit Rösti und Speck	18
Käseschnitte mit Zwiebeltopping 	19

Festtage

Partybrot mit Raclettekäse 	21
Raclette mit Granatapfel und Zitrusfrüchten 	22
Raclette mit Trüffeln und Früchten 	23

Raclette schmeckt zu jeder Jahreszeit

Wer glaubt, Raclette könne man nur im Winter geniessen, der irrt zum Glück gewaltig! Das beliebte Schweizer Nationalgericht schmeckt zu jeder Jahreszeit!

Der Beweis: In dieser Rezeptesammlung mit trendigen Pfännchen-gerichten, herzhaften Aufläufen, verspielten Apéro-Häppchen und bunten Grill-Variationen finden Sie zu jeder Jahreszeit Ideen für neue Genuss-Momente.

Das Schöne am ganzjährigen Raclette-Genuss ist, dass er (fast) immer gesellig, aber vor allem alltagstauglich ist. Ob mit Tortilla-Chips abends zu zweit im Schein des Kerzen-Öfels genossen, als beliebtes Gratin für die ganze Familie zubereitet oder mit exklusiven Beilagen zum Weihnachtsfest serviert – wenn's Raclette gibt ist für jeden etwas dabei.

Auch Vegetarier oder Personen mit Laktoseintoleranz* können unseren feinen Raclette-käse pur, kombiniert mit Früchten, Gemüse oder edlen Gewürzen bedenkenlos geniessen.

Lassen Sie sich von unseren Rezeptideen inspirieren und erleben Sie diese 15 wunderbaren Raclette-Genuss-Momente während eines ganzen Jahres!

Alles, was Sie für Ihren Racletteplausch benötigen, finden Sie auf [raclette-suisse.ch](https://www.raclette-suisse.ch), z.B. gratis Einladungskarten für Ihre Gäste, verschiedene Öfen, Dekorationen oder Gewürze, weitere spannende Rezeptideen, Tipps und Aktionen. Schauen Sie auch auf unserem Facebook- oder Instagram-Kanal vorbei!

* Laktoseintoleranz:
weitere Informationen auf
[raclette-suisse.ch/raclette](https://www.raclette-suisse.ch/raclette)



Frühlings- gefühle

So abwechslungsreich kann Raclettegenuss sein: Mit diesen genial einfachen Rezeptideen zaubern Sie den Frühling auf den Teller.

Raclette mit Passionsfrucht

VEGI 

🕒 ZUBEREITEN: 10 MINUTEN

Für 4 Personen

- 1 Racletteofen und Pfännchen
- 800 g Raclettekäse, in Scheiben
- 4 Passionsfrüchte
- 1 kg geschwellte Kartoffeln, heiss

Zubereitung

- 1 Raclettekäse in ein Pfännchen legen, schmelzen lassen. Passionsfrucht halbieren, Samen mit einem Löffel in ein Schälchen geben. Auf den geschmolzenen Käse geben.
- 2 Kartoffeln dazu servieren.





Wraps mit Raclettekäse

🕒 ZUBEREITEN: 15 MINUTEN, BACKEN: 15 MINUTEN

Für 8 Personen (8 Stück)

- 1 ofengrosses Blech
- Backpapier
- Zahnstocher
- Servietten

1 Pack weiche Weizentortillas à 8 Stück

Füllung

- 250 g** Raclettekäse, in Stängeli schneiden
- 8** Dörrtomaten aus dem Öl, in Streifen
- 80 g** Chirat-Gurken, in Scheiben
- $\frac{1}{2}$ weisser Lauchstängel, in feinen Ringen
- 100 g** Schinkenranchen, in Streifen
- 4 EL** Kräuterpesto

Zubereitung

- 1** Backofen auf 180°C Unter-/Oberhitze (Heissluft/Umluft 160°C) vorheizen.
- 2** Den mittleren Streifen der Tortillas mit allen Zutaten belegen. Pesto darauf verteilen. Untere Seite des Fladens einklappen, von der Seite her zusammensrollen und mit Zahnstochern fixieren.
- 3** Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.
- 4** In Servietten wickeln und servieren.

Tipp Damit der Käse weniger ausläuft, eine kleine Gratinform auf das Blech stellen, die Rollen schräg anlehnen zum Backen.



Flammkuchen mit Speck und Raclette

🕒 ZUBEREITEN: 10 MINUTEN, BACKEN: 15 MINUTEN

Für 4 Personen

- 1 Pack** rechteckig ausgewallten Flammkuchenteig, 2 Teige à 160 g
- 100 g** Crème Fraîche
- 130 g** Raclettekäse, in kleine Würfel
- 1** Peperoni, gewürfelt
- 1–2** Frühlingszwiebeln, in Ringen
- 8–18** Speckranchen
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- 1** Flammteige auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Crème Fraîche bestreichen. Raclettekäse, Peperoni, Zwiebeln und Speck darauf verteilen.
- 2** Im unteren Teil des auf 250°C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen. Pfeffern.

Sommerzeit ist Grillzeit

Die perfekte Zeit, etwas Neues zu probieren! Denn unser Raclettekäse kommt auch auf dem Grill fantastisch an. Dank der praktischen Raclette-Grillpfännchen müssen Käsefans an der nächsten Gartenparty endlich nicht mehr auf ihren geschmolzenen Raclettekäse verzichten ...



Raclette mediterran mit Poulet

🕒 ZUBEREITEN: 20 MINUTEN

Für 4 Personen

- 4 Grillpfännchen
- 600 g Raclettekäse, in Scheiben
- 2 Pouletbrüsti
- 250 g Cherrytomaten, halbiert
- 2 Peperoni, in feinen Streifen
- 1 Bund Basilikum
Pfeffer und Paprika

Zubereitung

1 Pouletbrüsti würzen und über mittlerer Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200°C) zugedeckt beidseitig je ca. 5 Minuten grillieren.

2 Grillierte Pouletbrüsti in Scheiben schneiden. Raclettekäse in ein Pfännchen legen, etwas Pouletbrust, Cherrytomaten und Peperoni darauflegen. Raclettekäse schmelzen lassen, mit Basilikum garnieren.

Tipp Folienkartoffeln vom Grill (ca. 30 Minuten Garzeit) dazu servieren.


AUCH ALS MITBRINGSEL
EINE SUPER GESCHENKIDEE!

Raclette vom Grill – der heisse Sommertrend

Überbacken Sie Ihr Lieblingsgemüse oder verfeinern Sie Ihren Cheeseburger mit zartschmelzendem Raclettekäse vom Grill. Den kulinarischen Open-Air-Highlights sind keine Grenzen gesetzt.

Raclette Grillpfännchen erhalten Sie in unserem
Online-Shop unter: [raclette-suisse.ch/shop](https://www.raclette-suisse.ch/shop)





Raclette mediterran vegetarisch

VEGI 

 ZUBEREITEN: 8 MINUTEN

Für 4 Portionen

4 Grillpfännchen

800g Raclettekäse, in Scheiben

1 Bund Bundzwiebeln, in Streifen

1 Pack ganze Oliven

1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
Pfeffer und Paprika

Zubereitung

Raclettekäse in ein Pfännchen legen, Bundzwiebel, Oliven und Tomaten darauflegen. Raclettekäse schmelzen. Würzen.

Tipp Gschwelty dazu servieren.



Wurst-Käse-Salat mit Raclette to go

 ZUBEREITEN: 20 MINUTEN

Für 4 Personen

4 Weckgläser à ca. 5 dl Inhalt

Für die Salatsauce

4 EL Essig

2 TL Senf

Salz und Pfeffer

5 EL Öl

300 g Raclettekäse, in Stängeli

2 Cervelats, geschält, in Scheiben

1–2 Bundzwiebeln samt Grün,
in feinen Ringen

$\frac{1}{2}$ Salatgurke, längs halbiert, in Scheiben

200 g Cherrytomaten, halbiert

1 handvoll Kresse oder Brunnenkresse

Zubereitung

1 Salatsauce: Alle Zutaten mischen.

2 Restliche Zutaten begeben, mischen.


RACLETTEKÄSE – AUCH
KALT EIN GENUSS

Lieblingsrezepte für den Herbst

Ob auf einer ausgedehnten Wanderung oder
Zuhause in geselliger Runde, mit diesen Rezepten
hat der Herbst noch mehr zu bieten.



Tortilla-Chips-Pfännchen

VEGAN

🕒 ZUBEREITEN: 10 MINUTEN

Für 4 Personen

2 Twiny-Racletteöfeli und Pfännchen

800 g Raclettekäse, in Scheiben

200 g Kidneybohnen aus der Dose

200 g Maiskörner aus der Dose

1 Glas Silberzwiebeli

1 Glas Essiggürkli

1 Glas Balsamicozwiebeln

1 Pack Tortillachips

1 Salsasauce, nach Belieben



Raclette genießen, wo immer Sie möchten

Mit dem Racletteöfeli TWINY ist schnell ein herzhaftes
Raclette zubereitet. Es passt in jeden Rucksack, ist
sofort einsatzbereit und funktioniert einfach überall –
dank Rechaudkerzen! Ab jetzt hat Raclette auch beim
Wandern oder auf der Velotour Saison.

Das Racletteöfeli TWINY erhalten Sie in unserem
Online-Shop unter: [raclette-suisse.ch/shop](https://www.raclette-suisse.ch/shop)

Zubereitung

1 Kidneybohnen und Maiskörner in das Pfännchen
geben. Käse darauflegen und im Racletteofen oder
auf dem Grill schmelzen lassen.

2 Essiggemüse, Tortillachips und Salsasauce dazu
servieren.

No-Food-Waste-Tipp Bohnen- und Maisreste
können prima für einen Salat verwendet werden.





Apéro-Spiessli mit Raclettekäse

VEGI 

 ZUBEREITEN: 20 MINUTEN

Für 8 Spiessli

- 8 Holzspiesse
- 300 g Raclettekäse vom Block, in Würfeln
- 8 Datteln
- 1 Handvoll weisse Trauben
- 8 Dörraprikosen
- 2–3 frische Feigen

Zubereitung

Zutaten dekorativ an die Spiessli stecken.

Tipp für weitere Zutaten (je nach Saison)

Cherrytomaten, Oliven, eingelegte Tomaten, Peperoni, Radieschen, Erdbeeren, Nektarinen, Melone oder Mango



Kartoffel-Birnen-Gratin mit Raclette

VEGI 

 ZUBEREITEN: CA. 20 MINUTEN, BACKEN: CA. 20 MINUTEN

Für 4 Personen

- 4 Gratinförmchen (oder 1 grosse Form)
- 500 g geschwollte Kartoffeln, in Scheiben
- 500 g reife Birnen, in Scheiben
- 300 g Raclettekäse, in Scheiben
- einige Baumnusskerne oder Erdnüsschen
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- 1 Kartoffeln und Birnen in die Förmchen verteilen, mit Raclettekäse belegen. Nüsse darauf verteilen.
- 2 In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.
- 3 Herausnehmen und pfeffern.



Gesellig durch den Winter

Verzaubern Sie Ihre winterlichen Gerichte: Ob Kartoffelgratin, Rösti oder Käseschnitte – mit unserem feinen Raclettekäse werden diese Klassiker zu einer neuen geschmacklichen Offenbarung.

Kartoffelgratin mit Raclette

🕒 ZUBEREITEN: 20 MINUTEN, BACKEN: CA. 50 MINUTEN

Für 4 Personen

- 1 ofenfeste Form von ca. 2 l Inhalt
- 1 kg mehligkochende Kartoffeln (roh)
- 300 g Raclettekäse, grob geraffelt oder gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt

Guss

- 4 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 1,5 TL Salz
- 2 Prisen Muskatnuss

Garnitur

- wenig zerstossenes «Saint Luc»-Gewürz oder Pfeffer

Zubereitung

- 1 Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C). Kartoffeln in gleichmässige Scheiben von 2–3 mm schneiden. Zusammen mit der Hälfte des Käses und Knoblauch in die Form schichten.
- 2 Guss: Milch, Rahm, Salz und Muskat gut mischen. Über die Kartoffeln giessen.
- 3 Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 50–60 Minuten backen. In den letzten 5 Minuten den restlichen Raclettekäse auf dem Gratin verteilen und schmelzen lassen.
- 4 Vor dem Servieren garnieren.

Tipp Mit einem Rüstmesser den Gartest machen.


VIDEO-KOCHANLEITUNG:
RACLETTE-SUISSE.CH/REZEPTE

Vom Raclette-Suisse-Team empfohlen

Die köstliche Gewürzmischung «Saint Luc» verleiht dem Raclettekäse eine harmonische Würze, ohne sein herrliches Eigenaroma zu überdecken. Dabei werden die Gewürze Pfeffer, Knoblauch und Paprika mit einer raffinierten Auswahl an erlesenen Aromen ergänzt.

«Saint Luc» erhalten Sie in unserem Online-Shop unter:
raclette-suisse.ch/shop





Raclette mit Rösti und Speck

🕒 ZUBEREITEN: 20 MINUTEN

Für 4 Personen

- 1 Racletteofen und Pfännchen
- 800 g** Raclettekäse, in Scheiben
- 4–8** geschwellte Kartoffeln, an der Röstiraffel gerieben
- 2–4 EL** Bratcrème oder Öl
- 8** Tranchen Speck, in breiten Streifen
Essiggemüse von Chirat, z.B. Mixed Pickles, Maiskölbchen oder Silberzwiebeln
Pfeffer

Zubereitung

- 1** Kartoffeln mit Bratcrème oder Öl mischen. Ins Pfännchen geben, braten.
- 2** Raclettekäse und Speck darauflegen, schmelzen lassen. Würzen. Mit Essiggemüse servieren.



Käseschnitte mit Zwiebeltopping

VEGI

🕒 ZUBEREITEN: 15 MINUTEN, BACKEN: CA. 15 MINUTEN

Für 4 Personen

- 1–2** Gratinformen oder 1 ofengrosses Blech

Zwiebeltopping

- 3** rote Zwiebeln in Streifen
- 2 EL** Öl zum Braten
- 3 EL** Aceto Balsamico, rot oder weiss
- 2 TL** Rohzucker
- $\frac{1}{2}$ Zimtstange
- 2** Nelken, gequetscht
Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise** Salz

Käseschnitte

- 8** Scheiben altbackenes Brot
- 1 dl** Weisswein
- 8** Tranchen Schinken
- 500 g** Raclettekäse, in Scheiben
Pfeffer aus der Mühle
Thymian zum Garnieren

Zubereitung

- 1** Topping: Zwiebeln anbraten, alle anderen Zutaten begeben, kurz köcheln.
- 2** Käseschnitte: Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 200°C).
- 3** Brot in die Gratinform oder aufs Blech legen, mit Wein beträufeln, Schinken und Raclettekäse darauflegen.
- 4** Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Herausnehmen, Zwiebeltopping darauf verteilen, pfeffern, garnieren.

VIDEO-KOCHANLEITUNG:
RACLETTE-SUISSE.CH/REZEPTE



Für genussvolle Festtage

Raclette ist das perfekte Gericht für Weihnachten und Silvester! Der beliebte Festtags-Plausch lässt sich schnell vorbereiten, der feine Käse schmeckt allen und kann wunderbar mit allerhand Beilagen kombiniert werden. Und das Beste: Der Gastgeber kann sich entspannt seinen Gästen widmen getreu unserem Motto «Raclette isch guet und git e gueti Luune».

Partybrot mit Raclettekäse

VEGI 

🕒 ZUBEREITEN: 20 MINUTEN, BACKEN: 25–30 MINUTEN

Apéro für 8–12 Personen

- Backpapier
- 1 Blech
- 1 Brot à ca. 500 g

Buttermischung

- 2–3 Knoblauchzehen, gepresst
- 3 EL Peterli, gehackt
- 50 g Butter, weich
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Salz
- 300 g Raclettekäse, in Scheiben, geviertelt

Zubereitung

- 1** Brot: Tiefe Rillen im Abstand von ca. 2 cm erst längs, dann quer in das Brot schneiden. Es entsteht ein Schachbrettmuster. Die Schnitte sollten möglichst tief sein, das Brot soll am Boden aber noch zusammenhalten.
 - 2** Buttermischung: Knoblauch, Peterli, Butter, Pfeffer und Salz mit einer Gabel vermischen.
 - 3** Backofen auf 190°C vorheizen. Die Raclettekäse-Scheiben längs und quer tief in die Rillen des Brotes stecken.
 - 4** Brot auf das Backpapier legen und die Buttermischung gleichmässig auf dem Brot und in den Rillen verteilen. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.
 - 5** Partybrot im Backpapier servieren.
- Tipp** Zusätzlich zum Käse auch noch Schinken in die Rillen füllen.



Raclette mit Granatapfel und Zitrusfrüchten



🕒 ZUBEREITEN: 20 MINUTEN

Für 4 Personen

- 1 Racletteofen und Pfännchen
- 800 g Raclettekäse, in Scheiben
- 2–4 Zitrusfrüchte, z.B. Orangen, Grapefruit oder Zitronen
- 1 Granatapfel, entkernt
Rosenpfeffer (Rosa Pfeffer)
- 1 kg geschwollte Kartoffeln, heiss

Zubereitung

- 1 Zitrusfrüchte entweder filetieren oder schälen und in Schnitze teilen.
- 2 Raclettekäse in ein Pfännchen legen, schmelzen lassen, würzen. Mit Zitruschnitzen und Granatapfelkernen garnieren.
- 3 Kartoffeln dazu servieren.

Tipp Für das Filetieren zunächst Deckel und Boden, anschliessend die Schale der Zitrusfrucht bis aufs Fruchtfleisch wegschneiden. Dann die Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Häutchen herausschneiden.



Raclette mit Trüffeln und Früchten



🕒 ZUBEREITEN: 15 MINUTEN

Für 4 Personen

- 1 Racletteofen und Pfännchen
evtl. Trüffelraffel
- 800 g Raclettekäse, in Scheiben
- 1–2 rote Zwiebeln, in feinste Streifen schneiden
- 2 reife Birnen, in feinen Spalten
- 2 Äpfel, in feinen Spalten
- 1 Trüffel oder Trüffelpesto
Chilipulver, nach Belieben

Zubereitung

- 1 Zwiebeln, Birnen und Apfelspalten im Pfännchen verteilen, Raclettekäse darauflegen.
- 2 Käse im Racletteofen schmelzen.
- 3 Pfännchen herausnehmen und dünne Trüffelscheiben oder Trüffelpesto darauf verteilen. Mit wenig Chilipulver würzen.

Tipp Trüffel und Trüffelpesto sind in Feinkostläden erhältlich. Trüffelpesto kann in Eiswürfelbehältern portionenweise tiefgekühlt werden. Wird das Pesto im Kühlschrank aufbewahrt, Glasrand reinigen und Pesto gut mit Sonnenblumen- oder Rapsöl bedecken.



Raclette Suisse
Weststrasse 10
CH-3000 Bern 6
Tel. +41 31 359 53 25
info@raclette-suisse.ch

raclette-suisse.ch

Folgen Sie uns auch auf

 Raclette Suisse

 [raclettesuisse](https://www.instagram.com/raclettesuisse)