



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 Aufäufe 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