

Spezialitads dal Grischun



RACLETTE MIT BÜNDNERFLEISCH

Wie die Franzosen das Raclette lieben

Zutaten (pro Person)

- 150 g Schweizer Raclette-Käse
- 10 Tranchen feingeschnittenes Bündnerfleisch oder Rohschinken
- Raclette Kartoffeln
- 1 Glas Mixed Pickles
- Perlzwiebeln
- Essiggurken
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Paprika, Cayennepfeffer nach Belieben

Zubereitung

(ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit)

Die Raclettekartoffeln im kalten Wasser aufsetzen und ca. 15 Minuten kochen. Bissfest vom Herd nehmen und in einem mit einer Stoffserviette ausgeschlagenem Brotkorb warmstellen.

Die Bündner Fleischspezialität auf einer Platte anrichten und die übrigen Zutaten in Schalen dekorativ verteilen.

Die Raclettescheiben auf dem Racletteofen schmelzen lassen. Die Bündnerfleisch- oder Rohschinkentranchen auf die geschmolzene Racletteportion legen oder als Beilage geniessen.



SURSELVA



minipic