



Raclette

🕒 80–100 Min 

Zubereitung

- 1 Heiz den Raclette-Grill 10-15 Minuten vor, bevor alle sich hinsetzen. Dann schmilzt der Käse schneller und das Fleisch wird gleichmäßig fertig.
- 2 Kartoffeln vorher vorkochen. Kleine, feste Kartoffeln mit Schale schon am Morgen kochen und dann in Alufolie oder einer abgedeckten Schüssel warmhalten.
- 3 Mach verschiedene Stationen: Käse, Gemüse, Fleisch, Soßen – so bleibt der Tisch ordentlich und alles ist schnell griffbereit.
- 4 Füge geröstete Nüsse (z. B. Walnüsse oder Pinienkerne) für etwas Crunch hinzu.
- 5 Geröstetes Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl oder Süßkartoffel schmeckt fantastisch unter geschmolzenem Käse.
- 6 Nimm dir Zeit und genieße das Beisammensein. Raclette soll langsam und gemütlich sein – kein Hetzen!

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Käse

600 g	Raclette-Käse (ca. 150–200 g pro Person)
200 g	Optional: vegane Scheibenkäse zum Schmelzen oder veganer Raclette-Käse

Fleisch, Fisch und pflanzliche Alternativen

250 g	Rinderfilet oder Rumpsteak
250 g	Hähnchenbrust
200 g	Garnelen oder Lachsfilet
200 g	Vegane Filetstreifen
1 Pkg.	Tofu, geräuchert oder mariniert

Gemüse & Beilagen

600 g	Festkochende Kartoffeln oder Süßkartoffeln
1	Paprika (nach Belieben rot, gelb oder grün)
1	Zucchini
150 g	Pilze (z. B. Champignons)
1 Dose	Mais
1	Zwiebel, rot
1 Dose	Ananasstücke
1	Brokkoli oder Karfiol
	Geröstete Nüsse (deiner Wahl)

Brot

1	Baguette oder Ciabiatta
---	-------------------------

Fladenbrot oder Toastbrot

Gewürze

- ◆ Potato Party
- ◆ Avocado Love
- ◆ Cool Chick
- ◆ Little Italy
- ◆ Himalayasalz
- ◆ Pfeffer schwarz gemahlen
- ◆ Knoblauch granuliert
- ◆ Paprika geräuchert
- ◆ Italienische Kräuter

Sauces & dips

- BBQ Sauce
- Aioli
- Senf
- Jogurt-Kräuter Dip
- Hummus

