

Raclette

80—100 Min

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

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!

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