



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 für 4 Portionen

🍷 = Kotányi Produkte

Käse

- 600 g Raclette-Käse (ca. 150–200 g pro Person)
- 200 g Optional: veganer 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

