

# 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

Rohschinkentranchen auf die geschmolzene  
Racletteportion legen oder als Beilage  
geniessen.

### **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