

Spezialitäts 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