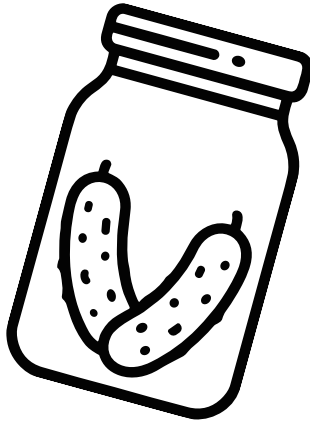
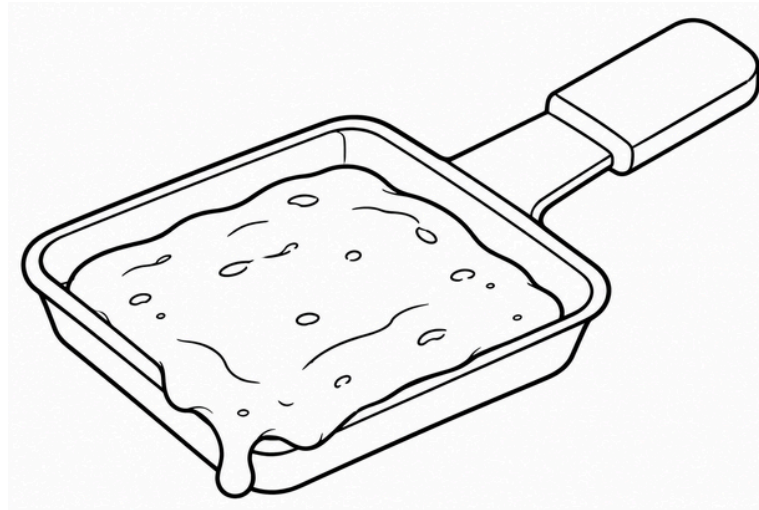
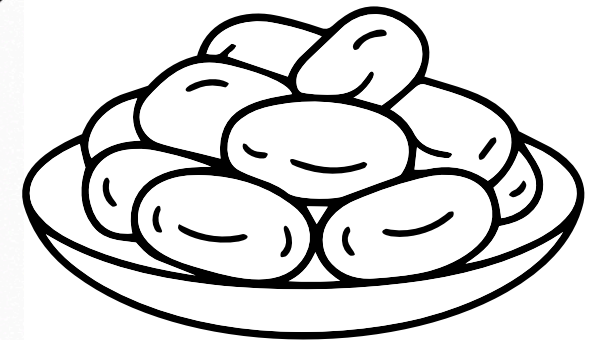


Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

Original Schweizer Raclette



Fertig mit malen? Hol Dir eine Belohnung in der Hofküche
(Koch- und Backstand der Bäuerinnen) ab!

(Das Rezept findest du auf der Rückseite)



Original Schweizer Raclette

Du nimmst:

800g Raclette-Käse
Kartoffeln, festkochend
Silberzwiebeln
Gewürzgurken
Pfeffer

Koche die Karoffeln. Fülle die Silberzwiebeln und die Gewürzgurken in kleine Schälchen.

Stelle für jedes Familienmitglied einen leeren Teller und einen Raclette-Schaber auf den Tisch.

Heize den Raclette-Ofen mit den Pfännchen vor. Jeder Gast nimmt sich ein Pfännchen und schmelzt seinen eigenen Käse. Der geschmolzene Käse wird mit den Kartoffeln und dem Essiggemüse genossen.

Wer mag, der würzt sich den Raclette-Käse noch mit Pfeffer oder anderen Gewürzen.

Für Erwachsene gibt es ein Glas trockenen Weißwein dazu, für Kinder gern Kräutertee.

