

GEMUESE-MEERESFRUECHTE- SCHINKEN/SALAMI-KALBFLEISCH-RACLETTE

DIE VIELFALT I

Es gibt tausende von Raclettevarianten. Wir möchten Ihnen hier eine kleine Übersicht der Varianten bzw. Zutaten vorstellen:

Das Grundrezept finden Sie unter Raclette „Der Klassiker“

Bündner-Raclette:

Bündnerfleisch oder Speck, Parmaschinken o.ä. gewürfelt oder in feinen Tranchen.

Gemüse-Raclette:

Paprika, Mais, Broccoli, Blumenkohl, Tomaten, Lauch, Spargel, Möhren, Zucchini, Bohnen u.v.m. Vereinzelt sollte das Gemüse kurz blanchiert werden.

Meeresfrüchte-Raclette:

Garnelen, Muscheln, Tintenfischringe

Kalbfleisch- oder Geflügel-Raclette:

Kalbsfilet mit Pfeffer, Salz und Kräutern marinieren und mit wenig Weinbrand knusprig braten. Dazu, Austernpilze, Speckwürfel, gehackte Zwiebel. Oder Hähnchenbrustfilet mit Senf, Thymian, Weinbrand, Zwiebel, 2 EL Honig marinieren und dünsten und evtl. mit Erbsen o.ä. ins Pfännchen geben.

4-Käsesorten-Raclette:

Gorgonzola, Mozzarella, Emmentaler, Bel Paese, dazu Parmaschinken, Edelsalami, Scampi, Paprikagemüse

Bauern-Raclette:

Schinken, Speck, Parmaschinken, Wurst jeglicher Art, Salami etc.

Tipp: Die einzelnen Raclette-Arten können noch mit Kräutern wie Origano, Schnittlauch, Basilikum etc. sowie gehackten Zwiebeln verfeinert werden.

Wir wünschen guten Appetit!

