

ELSAESSER- BAYRISCHES- ORIENTALISCHES- CALVADOS-RACLETTE

DIE VIelfALT II

Das Grundrezept finden Sie unter Raclette „Der Klassiker“

Elsässer-Raclette:

Speck gedämpft, Lauch, Zwiebeln glasig schwitzen. Mit Weisswein ablöschen, Tomaten ohne Haut und Muskat, Prise Zucker, Petersilie, Schnittlauch beifügen. Kartoffeln würfeln und unter das Gemüse ziehen. Portionsweise in die Pfännchen geben und 1 Scheibe Raclettekäse drauflegen...

Bayrisches-Raclette:

Leberkäse in Streifen schneiden, in die Pfännchen geben und von beiden Seiten bräunen. Raclettekäse drüber und pfeffern. Rettich und Radieschen putzen schneiden und zum überbackenen Fleischkäse dazu reichen.

Orientalisches-Raclette:

Schweinefilet in Streifen, salzen/pfeffern, in Pfanne scharf anbraten. Zwiebel hacken, Karotten, Lauch und Mu-Err-Pilze zerkleinern und mit den Sojabohnenkeimlingen glasig dünsten. Ananaswürfel dazu und mit Weisswein ablöschen. Johannisbeergelée unterrühren. Alles zusammengeben und Zutaten abschmecken. Mit 1 Raclettescheibe im Raclette-Ofen überziehen.

Calvados-Raclette:

Schweinemedaillons salzen/pfeffern und mit Senf einstreichen. In Pfanne anbraten. Zwiebeln mit säuerlichen geschälten Äpfeln glasig dünsten. Mit Calvados flambieren. Das Ganze zusammengeben und mit Zitronensaft, Worcester-Sauce und Zucker abschmecken. Raclettekäse drüber und ab in den Raclette-Ofen.

Wir wünschen guten Appetit!

