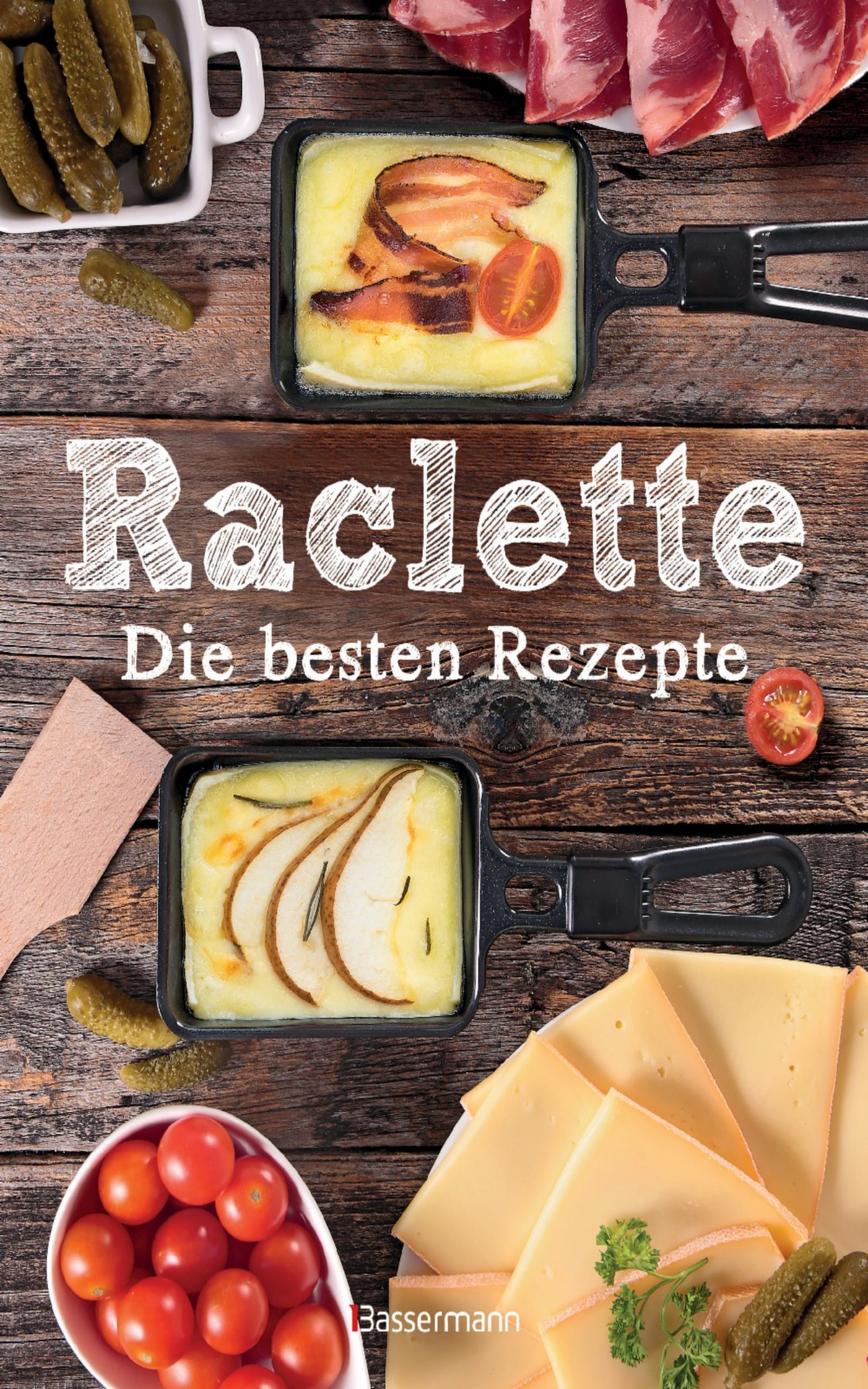

Raclette

Die besten Rezepte

Bassermann

Carina Mira

Raclette

Die besten Rezepte

Bassermann

Inhalt

Raclette – das gesellige Vergnügen

Das ursprüngliche Raclette ist wohl eine Erfindung aus der Schweiz, genauer aus dem Wallis. Und wie so oft hat der Zufall seine Hand im Spiel. Ein nahe am Lagerfeuer von Hirten liegender Käse wurde weich und bekam durch den Rauch ein besonderes Aroma. Kombiniert mit Brot war es ein einfaches, aber unglaublich leckeres Gericht. Noch heute ist der geschmolzene Käse, der auf Kartoffeln geschabt wird (französisch „racler"), ein Nationalgericht der Schweizer. Übrigens war es früher ein typisches Sommergericht.

Daraus entwickelt hat sich unser Raclette mit Pfännchen. Das neben dem Fondue wohl beliebteste Essen zu Weihnachten und Silvester.

Die wichtigste Zutat beim Raclette ist natürlich der Käse. Dieser sollte aromatisch sein und gut schmelzen. Der klassische Raclettekäse erfüllt diese Bedingungen natürlich perfekt. Doch das gilt auch für viele andere Käsesorten. Ob Sie milde Käse wie Butterkäse, Mozzarella oder jungen Gouda verwenden, charakteristische wie Gorgonzola, Roquefort, Ziegen- und Schafskäse, würzige wie Cheddar (der mit seiner kräftig gelben Farbe auch ein besonderer Hingucker ist), mittelalten oder alten Gouda, reifen Camembert oder Bergkäse, ist ganz vom persönlichen Geschmack abhängig. Vielleicht stellen Sie einfach mehrere Käsesorten bereit, so kann jeder die Vielfalt der Geschmäcker erkunden. Übrigens rechnet man ca. 200 bis 250 g Käse pro Person.

Und was kommt sonst noch ins Pfännchen? Hier sind Ihrem Ideenreichtum keine Grenzen gesetzt. Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Wurst, Obst und natürlich Kartoffeln oder Brot. Feste Gemüsesorten wie Brokkoli, Bohnen oder Karotten sollten Sie kurz vorgaren.

Zum Raclette gehören auch ein paar Beilagen. Auch hierfür müssen Sie sich nicht lange in der Küche aufhalten. Saure Gürkchen, Perlzwiebeln und Cocktailtomaten sind wunderbar. Vielleicht noch ein frischer Salat und ein paar Saucen, wie sie auch zum Grillen angeboten werden.

Die meisten Raclettegeräte haben einen heißen Stein oder eine Grillplatte. Auch hier können Sie ganz nach Lust und Laune ausprobieren, was Ihnen am besten schmeckt: Gemüse, Fisch, Fleisch und Obst sind zum Grillen geeignet. Sie können auch kleine Pfannkuchen darauf backen.

Die Einfachheit und die große Vielfalt sind es, die das Raclette zu einem optimalen Gericht in einer netten Runde machen. Die Vorbereitung ist ruckzuck gemacht und das Essen wird jedem gerecht, egal ob Allergiker, Vegetarier oder Veganer. So kann man stundenlang entspannt zusammensitzen, jeder stellt sich seine Pfännchen nach seinen Vorlieben zusammen, man erzählt und genießt. Übrigens sollten Sie dies auch mal außerhalb von Weihnachten und Silvester ausprobieren – es bringt genauso viel Spaß.