

RACLETTE-BROT MIT SPECK WIE AUF DEM WEIHNACHTSMARKT

Raclette-Brot mit Speck wie auf dem Weihnachtsmarkt

Könnt ihr euch erinnern? Auf dem Weihnachtsmarkt am Gendarmenmarkt haben wir wie jedes Jahr dieses super leckere Brot mit Raclette-Käse und Speckwürfeln gegessen. Ganz einfach und rustikal - aber wirklich lecker. Nun wird dort immer ein großes Stück Käse unter einem Grill erhitzt und dann für jedes Brot etwas geschmolzener Käse abgeschabt. So ein großes Stück Käse wäre für uns natürlich viel zu viel, deshalb habe ich es auch noch nicht nachgemacht. Nun hatten wir aber von Silvester einiges an Raclette-Käse übrig und ich habe die Chance genutzt um zu experimentieren. Experiment gelungen - Ergebnis sehr lecker!



Zutaten für 2 hungrige Personen:

5 Scheiben Brot (kein Weißbrot, besser ein Graubrot oder Sauerteigbrot)

12 Scheiben Raclette-Käse

100g Speckwürfel

Optional:

1 Frühlingszwiebel

Zubereitung:

Wenn der Käse auf dem Weihnachtsmarkt von oben erhitzt wird mache ich das auch. Dazu wähle ich die Grillstufe und 215°C. Den Käse befreie ich von der Rinde und schichte ihn in eine kleine Auflaufform.



Für ungefähr 12-15 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. In dieser Zeit brate ich den Speck ohne zusätzliches Fett in der Pfanne an.

Wenn der Käse geschmolzen und überbacken ist hole ich ihn aus dem Ofen. Dafür kommen die Brotscheiben für 2-3 Minuten hinein.



Die ersten Brotscheiben aus dem Ofen holen und halbieren. Den Käse gut umrühren bis eine gleichmäßige Masse in der Form ist. Den Käse auf die Stullen verteilen und etwas gebratenen Speck und optional fein geschnittene Frühlingszwiebelringe drüber geben. Den restlichen Käse im Ofen warm halten. Nicht alle Stullen gleichzeitig fertig machen, sonst wird der Käse zu schnell zäh!



Die ersten Scheiben Raclette-Brot mit Speck aufessen, dann den Rest mit Käse bestreichen und mit Speck belegen.

Sehr sättigend, aber auch sehr lecker.

Greift zu!



©katha-kocht.de

