

RUSTIKALES RACLETTE MIT KARTOFFELN

RUSTIKALES RACLETTE MIT KARTOFFELN

Freut ihr euch genau so wie ich, dass die Raclettesaison wieder in vollem Gange ist? Was auch immer im Pfännchen landet, mit einer Scheibe Käse darauf wird es einfach unglaublich lecker! Ich bin diesmal recht klassisch unterwegs – der Schwerpunkt lag auf Kartoffeln mit Speck und Käse. Damit es nicht zu einseitig wird kamen noch Salami, Schinken, Paprika, Tomaten und Zwiebeln auf den Tisch. Außerdem gab es eine sehr feine Variant mit Grünkohl und Bratenresten. Das passende Rezept folgt in Kürze. Und wer sich ganz auf das Raclette mit Kartoffeln konzentrieren möchte nimmt einfach die doppelte Menge.



Zutaten für 3-4 Personen:

350g festkochende Kartoffeln, hier „la ratte“

Salz

50g magere Speckwürfel

10 Scheiben Raclette Käse, hier u.a. mit grünem Pfeffer

Dips – hier California und Meerrettich

Außerdem:

Cocktailtomaten

1 rote Paprika

1 rote Zwiebel

1 weiße Zwiebel

5 Champignons

1 Rumpsteak (300g)

Salami und Schinken

etwas Brot

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Eiskalt abbrechen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Kartoffeln mit einem Löffel platt drücken.



Die Zwiebeln fein würfeln, die Tomatchen halbieren, Paprika und Champignons in Scheiben /Streifen schneiden. Salami, Schinken und Speckwürfel auf einem Teller platzieren.



Den Käse auf einem extra Teller auslegen.



Die Saucen anrühren und alle Teller und Schälchen auf dem Tisch platzieren.




Für das rustikale Raclette mit Kartoffeln einige Kartoffelstücken mit etwas Speck in das Pfännchen geben. Eine Scheibe Käse darauf legen und bis zum gewünschten Bräunungsgrad in den Raclettegrill schieben.



Mein Tipp: Die Steakstreifen wandern auf den Grill. Damit das Fett nicht raucht oder spritzt nehme ich Erdnussöl oder Woköl.

Viel Spaß beim „Pfännchen braten“!

Wir waren übrigens wieder ganz begeistert von unserem Tefal Raclettegrill - der ist nämlich lang und schmal - so passt er wunderbar mittig auf den Tisch ohne zuviel Platz wegzunehmen. Außerdem lässt sich die Teppan Yaki Grillfläche super einfach reinigen.