



Raclette mit dem Original

Zutaten:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1-2 EL Butter
- 20 g gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 800 g Raclettekäse in Scheiben
- 1 kleiner Granatapfel
- 100 g Shrimps
- sonstiges Gschmäus, das du zum Raclette isst
- Dill (optional)
- Haus-Sauce das Original
- Haus-Sauce Cocktail
- Haus-Sauce Spezial

Dip-Tipp:
Probier dazu auch
mal die spanischen
Salzhärdöpfel 😊
mit Pfeffer und
Tartar

Zubereitung:

1. Für die Peterlihärdöpfel: Die geschälten Härdöpfel ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser garen. Danach abgessen und kurz abkühlen lassen. Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Ca. 250 g der Härdöpfel hinzufügen und mit Petersilie bestreuen. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Die restlichen Härdöpfel fürs Raclette beiseitestellen.
2. Für das Raclette: Den Raclette-Ofen vorheizen. Alle Zutaten und dein Lieblings-Gschmäus auf dem Tisch verteilen.
3. Den Käse auf die Pfännchen verteilen und nach Belieben zusammen mit einigen geschnittenen (Peterli-)Härdöpfeln unter den Grill geben, bis der Käse geschmolzen ist.
4. Nach Geschmack mit einigen Granatapfelkernen oder Shrimps garnieren und mit Dill bestreuen. Zusammen mit unseren feinen Haus-Saucen genießen.