

Die Geschichte des Raclettes

In der Weihnachts- und Silvesterzeit schon fast nicht mehr wegzudenken, war die Geburt des Raclettes eher ein Zufall! Ein Senn im Schweizer Kanton Wallis hatte sich Brot und Käse zum Abendessen am Kamin zurechtgelegt. Als er kurz vor der Hütte nach dem Rechten sah und zurückkam, war der Käse an der Schnittfläche geschmolzen und auf das Brot getropft - er hatte ihn zu nah ans Feuer gelegt. Der Senn probierte - und war begeistert! Am nächsten Abend wiederholte er das Ganze, nahm diesmal noch eine Pellkartoffel dazu und ein Stück Bündnerfleisch und schabte den geschmolzenen Käse vom ganzen Stück ab, um die Hitze schneller an den Rest des noch harten Käses zu lassen. Was aus der Weiterentwicklung dieses Zufalls heute geworden ist, kennt jeder: ein idealer Partygenuss, der zum stundenlangen Schlemmen verführt!

Welche Käsesorten eignen sich am besten für die Raclette-Zubereitung?

Am besten eignen sich Fonduekäsesorten wie Raclette und Appenzeller, die geschmolzen ihren unvergleichlichen Geschmack entfalten. Gouda und Edamer sind ebenfalls möglich. Viele andere Hartkäsesorten sind nicht empfehlenswert, da sich die Molke absetzt. Es entsteht eine unangenehme Fettschicht.

Was wir Ihnen von Haus aus empfehlen....

Schweine-, Rind-, Geflügel- oder Kalbfleisch als Filet oder Steakfleisch sind heute beim Raclette genauso wenig wegzudenken wie Schinken, Rohschinken oder Salami, wobei die Kombination von Schinken und franz. Baguettesalami den Geschmack des Raclettekäses besonders gut zur Geltung bringt.

Als Beilage ein absolutes Muss sind die verschiedensten Feinkostsalate wie Schwedensalat, Waldorfsalat, Griechischer Bauernsalat, Nudelsalat, Krautsalat etc.. Zusätzlich möglich sind so vielfältige Beilagen wie in Essig eingelegte Perlzwiebeln, Cornichons (kleine Pfeffergurken), Mixed Pickles, Oliven, Maiskörner, frische Zwiebelringe, Champignons oder Pellkartoffeln. Auf den Tisch gehört auch eine Pfeffermühle mit weißem oder schwarzem Pfeffer. Sie sollte grob eingestellt sein. Dazu gehören auf jeden Fall verschiedene Steaksaucen (besonderer Tipp! Mexico Grillsauce von Knorr). Als weiteres Gewürz empfiehlt sich Kümmel, wegen seiner Bekömmlichkeit. Frisch geschnittener Schnittlauch passt ebenfalls zu den meisten Raclettegerichten.

Zusätzlich können Sie auch Stangenweißbrot oder ein deftiges Bauernbrot dazu reichen.

Das passende Getränk zum Raclette ist ein trockener Wein, zum Beispiel ein Riesling aus unseren heimischen Kellereien.

Echte Kenner trinken allerdings lieber schwarzen Tee zum Raclette, da dieser bekömmlicher sei.

Isst man Raclette-Käse mit oder ohne Rinde?

Der Feinschmecker behauptet, durch die Rinde bekommt der Raclette-Käse erst das richtige Aroma! Doch Vorsicht: Nicht jede Rinde von Raclettekäse ist zum Verzehr geeignet! Fragen Sie bei Ihrem Einkauf nach.

In unserer Käsetheke!

französischer « Raclette » « Riches Monte »	3 Monate gereift, ohne Rinde
Schweizer « Raclette »	4 Monate gereift, Naturrinde
Schweizer « Raclette »	4 Monate gereift, ohne Rinde

Kalkulationstabelle für Raclette!

« Raclette »	125g – 150g Käse 75g – 125g Schinken und Salami 125g – 150g Salate
---------------------	--

« Raclette-Kombi »	100g – 150g Käse 75g – 125g Schinken und Salami 100g – 150g Fleisch 125g – 175g Salate
---------------------------	---

Das Fleisch für Raclette schneiden wir Ihnen auf Wunsch in ca. 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben und legen diese auf Wunsch in Plastischalen, Alu-Platten oder Cromargan-Platten (leihweise).

<i>Fleisch für Raclette</i>	vom Rinderfilet	100g/€	4,99

	von der Rinderhüfte	100g/€	3,80

	vom Rinderflank (Neu)	100g/€	3,60

	vom Schweinefilet	100g/€	3,65

	vom Schweinenüssl	100g/€	2,90

	vom Kalbsfilet	100g/€	5,40

	von der Kalbshüfte	100g/€	4,40

	von der Pute	100g/€	2,80

	von der Hähnchenbrust	100g/€	2,75