

RACLETTE

It's
time to
meet &
eat!

*Ideen für einen
spektakulären Abend*

**PFÄNNCHEN FÜR JEDEN
GESCHMACKSNERV!**



Der Käse



RACLETTEKÄSE:

Klassiker, schmilzt hervorragend, mit würzigem Geschmack.

GRUYÈRE:

Intensiv im Geschmack, für Liebhaber stärkerer Käsesorten.

EMMENTALER:

Mild und nussig, schmilzt schön gleichmäßig.

BLAUSCHIMMELKÄSE:

Für mutige Gaumen, verleiht eine pikante Note.

MOZZARELLA:

Für Pizza-Liebhaber unter dem Raclette-Grill.

VEGANER KÄSE:

Es gibt viele Sorten, die gut schmelzen, für Pflanzenliebhaber.



Das Gemüse

KARTOFFELN:

Vorwiegend festkochend, gekocht und in Scheiben geschnitten, auch Süßkartoffeln.

GRÜNZEUG:

Paprika, Zwiebeln, Pilze, Mais, Kirschtomaten, Rucola



Fleisch & Fisch



HÄHNCHENBRUST:

In kleine Stücke geschnitten, mariniert nach Geschmack

Idee: Verwende Olivenöl, Paprikapulver, Knoblauch und Thymian für die Marinade.

RINDFLEISCHSTREIFEN:

Mariniert, ideal für schnelles Grillen.

Idee: Marinieren mit Sojasauce, Sesamöl, Knoblauch und Ingwer für einen asiatischen Touch.

GARNELEN:

Geschält, ideal mit Knoblauch und Kräutern mariniert.

Idee: Ein Bad in Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch und Chili macht sie unwiderstehlich.

LACHSFILET:

In Würfel geschnitten.

Idee: Würze mit Dill, Zitronensaft und schwarzem Pfeffer.



Vegetarisch/Vegan

TOFU:

Natur oder geräuchert, gewürfelt oder in Scheiben.

Idee: In Scheiben schneiden und leicht mit Olivenöl und Kräutern der Provence marinieren.

SEITAN:

In Streifen oder Würfel geschnitten, als Fleischersatz.

HALLOUMI:

In Scheiben geschnitten, für eine knusprige Alternative.

GEMÜSEBURGER-PATTIES:

Vorgekocht und in Scheiben geschnitten.

POLENTA:

In Scheiben geschnitten, vorher gekocht.

Idee: Polenta in Scheiben schneiden, mit Käse und vielleicht etwas Tomatensauce belegen und im Pfännchen backen, bis der Käse schmilzt.

Beilagen



VERSCHIEDENE BROTE:

Baguette, Ciabatta, Knoblauchbrot, Pizzateig (Klein ausgerollt, für Mini-Pizzas unter dem Raclette-Grill)

EINGELEGTES GEMÜSE:

Gurken, Peperoni, Oliven bieten eine säuerliche Note.

NÜSSE UND TROCKENFRÜCHTE:

als Geschmackskontrast



Aufschnitt

AUFSCHNITT:

Schinken, Salami, Speck.

Obst

FEIGEN & APRIKOSEN:

Frisch, halbiert, passt gut zu würzigem Käse.

GRANATAPFELKERNE & ANANAS:

mega frischer Twist zu herzhaft



APFELSCHNITZEN:

Für eine süße Note, besonders lecker mit Zimt und Käse

BANANEN, ERDBEEREN:

für später (Dessert weiter unten)

Dips & Saucen

KNOBLAUCH-DIP:

Creme Fraiche, Mayonnaise, gepresster Knoblauch, Salz und Pfeffer.

KRÄUTERQUARK:

Quark, eine Auswahl an frischen Kräutern, Salz und etwas Zitronensaft.

GUACAMOLE:

Reife Avocados, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Limettensaft, Salz und Pfeffer.

SALSA:

Gehackte Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Limettensaft, Jalapenos, Salz.

SWEET CHILI:

Süß und scharf, passt gut zu Hähnchen und Garnelen.

TZATZIKI:

Griechischer Joghurt, Gurken, Knoblauch, Olivenöl, Dill, Salz und Pfeffer.

AIOLI:

Ein Muss für Knoblauchfans.

CHIMICHURRI:

Argentinische Kräutersauce, die besonders gut zu Rindfleisch passt.

HUMMUS:

Bietet eine cremige Basis und eignet sich besonders gut für vegetarische und vegane Optionen.

AVOCADO-LIMETTEN-DIP

Zutaten: Reife Avocados, frisch gepresster Limettensaft, gehackter Koriander, fein gewürfelte rote Zwiebeln, Salz, Pfeffer und eine Prise Chiliflocken.

SÜß-SCHARFER MANGO-DIP

Frische Mango pürieren, mit etwas Honig, frisch gepresstem Limettensaft, gehacktem Chili und einer Prise Salz mixen. Für eine exotische Süße mit einem scharfen Kick.

ROTE-BETE-HUMMUS

Gekochte Rote Bete, Kichererbsen, Tahini (Sesampaste), Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Kreuzkümmel im Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten.

RAUCHIGE BBQ-SAUCE

Ketchup, Apfelessig, brauner Zucker, Worcestersauce, Rauchpaprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz und schwarzer Pfeffer. Alle Zutaten in einem Topf vermischen und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Sauce eindickt.

KARAMELLISIERTER ZWIEBEL-DIP

Langsam in Butter karamellierte Zwiebeln, gemischt mit saurer Sahne, Frischkäse, ein wenig Worcestersauce, Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer.

BASICS:

Senf, Ketchup, Majo



Dessert

PFANNKUCHENTEIG:

Grundrezept: Eine einfache Pfannkuchenteig-Mischung kann im Raclette-Pfännchen ausgebacken werden. Serviere mit Ahornsirup, Schokoladensauce oder frischen Beeren für ein individuelles Dessert.

Variationen: Füge dem Teig Kakao für Schokoladenpfannkuchen oder Apfelstücke und Zimt für Apfel-Zimt-Pfannkuchen hinzu.

SCHOKOLADENFONDUE IM PFÄNNCHEN

Schokolade pur: Lasse Schokoladenstückchen im Pfännchen schmelzen und tauche Früchte, Marshmallows oder kleine Gebäckstücke hinein.

Mit einem Twist: Mische die Schokolade mit einem Schuss Rum, Orangenlikör oder Kaffeelikör für eine erwachsenere Version.

MINI-CREPES MIT FÜLLUNGEN

Crepes: Ein dünnerer Pfannkuchenteig kann für Mini-Crepes verwendet werden. Fülle sie mit Nutella, Marmelade oder gesüßtem Frischkäse und gefrorenen Beeren.

GEBACKENE BANANEN MIT HONIG UND NÜSSEN

Bananen-Delight: Schneide Bananen in Scheiben, beträufle sie mit Honig und bestreue sie mit gehackten Nüssen oder Schokostückchen, bevor du sie im Pfännchen backst.

APFEL-CRUMBLE

Einfach & Schnell: Eine Schicht gewürfelte Äpfel, bestreut mit einer Mischung aus Haferflocken, Mehl, Butter und Zucker, verwandelt sich im Raclette in einen schnellen Apfel-Crumble.

MARSHMALLOW UND FRUCHTSPIEßE

Süßes Lagerfeuer: Spieße Marshmallows und Stücke von Erdbeeren oder Ananas auf kleine Holzspieße und grille sie im Raclette-Pfännchen, bis die Marshmallows goldbraun sind.

KAISERSCHMARRN

Österreichischer Klassiker: Eine Mini-Version des berühmten Kaiserschmarrn, komplett mit Rosinen und Puderzucker, kann direkt im Pfännchen zubereitet werden.

RICOTTA-HONIG-NUSS-PFÄNNCHEN

Cremig und Knusprig: Eine Mischung aus Ricotta, einem Schuss Honig und gehackten Nüssen wird zu einer warmen, süßen, cremigen Versuchung.

Schokoladen-Brownie

FÜR SCHOKOLADENFANS:

Fülle das Pfännchen mit einem Löffel Brownie-Teig und backe ihn bis er außen knusprig und innen noch ein wenig gooey ist.





Nach mehr Ideen!

EIER

Spiegeleier: Ein rohes Ei direkt im Pfännchen braten, bis das Eiweiß fest und das Eigelb noch flüssig ist. Perfekt für einen herzhaften Touch.

Omelette: Verquirlte das Ei mit etwas Salz und Pfeffer, gieße es in das Pfännchen und füge nach Belieben Gemüse, Käse oder Kräuter hinzu.

COUSCOUS & REIS

Couscous: Vorgekochter Couscous kann mit einer Mischung aus getrockneten Früchten, Nüssen und einem Hauch von Zimt oder Kreuzkümmel verfeinert werden, um eine süße oder herzhaft Beilage zu bieten.

Reis: Vorgekochter Reis, gemischt mit etwas Sojasauce, Frühlingszwiebeln und Sesamöl, bietet eine asiatische Note. Füge gebratenes Gemüse oder vorgekochtes Hühnchen hinzu, um es gehaltvoller zu machen.

MINI-PIZZAS

Teig: Verwende kleinen Pizzateig oder Fladenbrot als Basis. Toppe mit Tomatensauce, gewählten Zutaten und natürlich viel Käse. Im Raclette-Pfännchen backen, bis der Käse schmilzt und der Rand knusprig wird.

GEGRILLTES OBST

Fruchtige Vielfalt: Scheiben von Pfirsichen, Nektarinen oder Ananas grillen, bis sie leicht karamellisieren. Serviere mit einem Klecks Mascarpone oder Vanilleeis für einen süßen Abschluss.

KARTOFFELRÖSTI

Schweizer Klassiker: Rohe Kartoffeln reiben, ausdrücken und mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer mischen. In den Pfännchen zu knusprigen Röstis backen.

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

Pilze gefüllt: Große Champignons mit einer Mischung aus Frischkäse, Kräutern und Knoblauch füllen. Im Raclette-Pfännchen backen, bis die Füllung heiß und der Pilz weich ist.

SÜßKARTOFFELCHIPS

Knusprig & Süß: Dünne Scheiben von Süßkartoffeln mit etwas Öl bestreichen, salzen und im Raclette-Grill knusprig backen.

KNOBLAUCHBROT

Für Knoblauchliebhaber:innen: Dünne Scheiben Baguette mit einer Mischung aus Butter, zerdrücktem Knoblauch, Petersilie und Käse belegen. Im Pfännchen backen, bis es goldbraun und knusprig ist.

Praktische Tipps



DIE RICHTIGE HITZE

Vorheizen: Lass den Raclette-Grill vor dem Gebrauch ausreichend vorheizen. Eine gute Vorheizzeit sorgt dafür, dass die Oberfläche gleichmäßig heiß ist und die Zutaten optimal zubereitet werden können.

Temperaturregelung: Nutze die Temperaturregelung, sofern vorhanden, um die Hitze je nach Bedarf anzupassen. Nicht alle Zutaten benötigen die gleiche Hitzeintensität – empfindliche Zutaten wie Fisch oder Gemüse benötigen weniger Hitze als Fleisch. Ausschalten und Stecker ziehen am Ende nicht vergessen.

STROMVERSORGUNG UND PLATZIERUNG

Verlängerungskabel: Da Raclette-Grills elektrisch sind und einen Stromanschluss benötigen, stelle sicher, dass du ein Verlängerungskabel zur Hand hast, falls das Kabel des Grills nicht ausreichend lang ist. Dies ist besonders wichtig, wenn du in der Mitte eines großen Tisches oder in einem Raum ohne nahegelegene Steckdosen raclettetest. Achte darauf, dass alle Kabel und der Grill selbst so platziert sind, dass niemand darüber stolpert oder sich verbrennt.

Sichere Platzierung: Achte darauf, dass der Grill auf einer stabilen und hitzebeständigen Unterlage steht. Vermeide es, ihn in der Nähe von brennbaren Materialien oder an Orten, wo Kinder oder Haustiere leicht herankommen können, zu platzieren.

UMGANG MIT PFÄNNCHEN UND BESTECK

Vermeide Kratzer: Verwende keine metallischen Gegenstände oder scharfen Utensilien in den Raclette-Pfännchen, da diese die Beschichtung beschädigen können. Stattdessen solltest du Holz- oder Kunststoffspatel verwenden.

Reinigung: Um die Langlebigkeit deines Raclette-Grills zu gewährleisten, reinige die Pfännchen und die Grillfläche nach jedem Gebrauch entsprechend der Herstelleranleitung. Oftmals sind die Pfännchen spülmaschinenfest, was die Reinigung erleichtert.

VORBEREITUNG UND ORGANISATION

Zutaten vorbereiten: Schneide die Zutaten vorher in mundgerechte Stücke und arrangiere sie auf Platten oder in Schüsseln, sodass sie für alle Gäste gut erreichbar sind. Du kannst auch jeweils doppelt füllen, das erleichtert den Zugriff von allen.

Abfallbehälter: Stelle kleine Schüsseln oder Teller bereit, auf denen die Gäste leere Schalen oder unerwünschte Reste ablegen können. Das hält den Essbereich sauber und organisiert.

Küchenrolle: Hab in der Nähe (weg vom Grill) gerne immer Küchenrolle parat. Das hilft beim schnellen reinigen, auch wenn von salzig zu süß gewechselt wird.

Dein Raclette-Orchester



Der ultimative Raclette-Countdown: Mach dich bereit für das schmelzendste Abenteuer des Jahres!

Schicke Deine Geschmacksknospen auf eine epische Reise, die sie nie vergessen werden! Wir sprechen hier nicht von einem gewöhnlichen Abendessen, nein, wir sprechen von der olympischen Disziplin des Schmelzkäses: dem Raclette!

RUNDE 1: DIE VORBEREITUNG

Stell dir vor, du bist der Dirigent eines Orchesters. Aber anstelle von Musikinstrumenten dirigierst du ein Ensemble von Pfännchen, die bereit sind, sich in das Abenteuer des Schmelzens zu stürzen. Jedes Pfännchen ist ein Hauptdarsteller, jeder Käse ein strahlender Held. Dein Zuhause verwandelt sich in eine Bühne, auf der die spektakulärsten Aufführungen stattfinden.

RUNDE 2: DIE AUSWAHL DER STARS

Käse ist nicht gleich Käse, mein Freund. Wir reden hier von handverlesenen, mit Liebe gereiften Meisterwerken, die darauf warten, ihre volle Pracht zu entfalten.

Raclettekäse, Gruyère, Emmentaler und Co – wähle weise, denn sie sind das Herzstück deines kulinarischen Spektakels. Aber lass uns nicht bei den Klassikern haltmachen. Warum nicht mal einen Blauschimmelkäse ins Spiel bringen und sehen, wer wirklich mutig ist?

RUNDE 3: DIE CO-STARS

Ein Star ist nur so gut wie sein Ensemble. Und dieses Ensemble ist bunt gemischt: Von heldenhaften Kartoffeln bis hin zu mutigen Pilzen und exotischen Gästen wie Avocado und Süßkartoffeln. Jedes Stück Gemüse ist bereit, für den Geschmack zu glänzen. Und für die Fleischliebhaber unter uns – habt keine Angst, eure Pfännchen mit den edelsten Fleischstücken zu füllen. Von Rind bis Garnelen, alles ist erlaubt in diesem kulinarischen Spektakel!

RUNDE 4: DIE SPEZIALEFFEKTE

Dips, Baby, Dips! Hier kommen die Geschmacksverstärker ins Spiel. Ein guter Dip kann die Show stehlen und aus einem einfachen Käse-Erlebnis eine Explosion der Aromen machen. Von klassischem Knoblauch-Dip über exotische Guacamole bis hin zu scharfer Salsa – jede Sauce ist ein neues Abenteuer, das es zu erobern gilt.

DAS FINALE: DAS FESTMAHL

Stell dir vor, wie die geschmolzenen Käseflüsse über die festlichen Zutaten fließen, wie die Aromen in der Luft tanzen und wie die Freude in den Augen deiner Gäste leuchtet. Dies ist nicht nur ein Abendessen; es ist eine Zeremonie, ein Fest, ein karnevalistisches Spektakel der Sinne!

Also, rüste dich mit Pfännchen und Spachteln, lade deine Freunde und Familie ein, lege Musik auf und bereite dich vor auf das schmelzigste, lustigste und unvergesslichste Raclette-Erlebnis deines Lebens! Es wird episch, es wird einzigartig, es wird köstlich – es wird das beste Raclette aller Zeiten!