



Leseprobe

Carina Mira

Die besten Rezepte Raclette. Mit Grill & heißem Stein

Mit Marinaden, Saucen und
fleischlosen Alternativen

Bestellen Sie mit einem Klick für 7,99 €



Seiten: 80

Erscheinungstermin: 24. August 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Ein Pfännchen – viele Möglichkeiten

Raclette ist neben dem Fondue eines der beliebtesten Weihnachts- und Silvesteressen. Denn was gibt es Schöneres, als bei einem gemütlichen Raclette-Essen mit Familie oder Freunden zusammensitzen.

Die wichtigste Zutat beim Raclette ist natürlich der Käse: milder Mozzarella, junger Gouda, kräftiger Cheddar, cremiger Ziegenkäse oder vegane Alternativen. In den Rezepten finden Sie Vorschläge, welche Käsesorte zu welchem Gericht passt, jedoch können Sie auch nach Belieben austauschen. Als kleiner Tipp: pro Person rechnet man übrigens mit ca. 200–250 g Käse. Wenn die Augen mal größer waren als der Appetit, lässt sich Käse auch sehr gut einfrieren. Verpacken Sie den Käse luftdicht und separieren Sie einzelne Scheiben mit Back- oder Butterbrot-papier. So hält der Käse 2–3 Monate, ohne an Geschmack zu verlieren.

Damit das Raclette-Essen richtig Freude bereitet, finden Sie in diesem Buch nicht nur herzhaft Pfännchen mit Fleisch, Wurst, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse, sondern auch süße Ideen zum Dessert.

Sie werden aber nicht nur Pfännchen-Rezepte finden, sondern auch eine Vielfalt an Rezepten für die Grillplatte oder den heißen Stein, Beilagensalate und Saucen.

Wir hoffen, dass Sie und Ihre Gäste die fantasievollen Rezepte ausprobieren, sodass einem gemütlichen Abend voller Erzählungen und kulinarischer Köstlichkeiten nichts mehr im Weg steht.

