

TANJA DUSY

RACLETTE

Das brutzelt so schön

KÜCHENRATGEBER



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

ALLROUND-GERÄTE

Für alle, die noch auf der Suche sind: Normalerweise ist ein Kombigerät mit Grillauflage und acht Pfännchen ideal. Vier Leute können hier schon ein zweites Pfännchen füllen, während eines gart, und wenn Gäste kommen, hat jeder sein eigenes Pfännchen. Preislich variieren die Geräte von Hersteller zu Hersteller, günstige Angebote müssen nicht schlecht sein.

WICHTIG BEIM KAUF

Nehmen Sie im Geschäft das Raclettegerät aus der Verpackung und prüfen Sie, ob es sicher und gerade

steht. Der Abstand von der Heizspirale zum Boden des Geräts muss reichlich sein, damit ein üppig befülltes Pfännchen gut Platz hat und sein Inhalt nicht gleich an die Heizspirale stößt. Außerdem sollten die Pfännchen groß genug und beschichtet sein und einen isolierten Griff haben, der nicht heiß werden kann.

Das Gerät sollte sich zügig erhitzen lassen und die Hitze muss sich gleichmäßig über das ganze Gerät verteilen. Außerdem darf es keine Wärme nach unten auf die Tischplatte abstrahlen - drei Anforderungen, die Sie nur im Fachhandel mit kompetenter Beratung überprüfen

können. Idealerweise sollte die Temperatur regulierbar sein.

MATERIAL UND ZUBEHÖR

Bei Kombigeräten hat man die Wahl zwischen beschichtetem Metall oder Natursteinplatten bzw. einer Kombination aus beidem (bei manchen Geräten lassen sich die Platten auch austauschen). Wichtig ist dabei, dass sich die Platten zum Reinigen einfach herausnehmen lassen. Mein Tipp: Probieren Sie das schon im Geschäft aus.

Zubehör braucht man für ein Raclettegerät eigentlich nicht. Praktisch sind jedoch Schaber aus Holz, mit denen man die

überbackenen Zutaten
herausschieben kann, ohne die
beschichtete Oberfläche der
Pfännchen zu beschädigen.



ALLES IM GRIFF

Wie lange muss mein Käse
schmelzen und wie viele
Pellkartoffeln essen meine
Gäste?

Hier finden Sie die
passenden Antworten auf