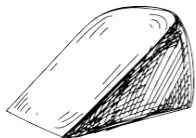


GRIECHENLAND: Frischkäse, Feta,
Halloumi

SCHWEIZ: Raclette-Käse, Appenzeller, Le
Gruyère



Inspiration STATT

KLARER STRUKTUREN

Lade ich zum Raclette ein, erkläre ich vorab die vorbereiteten Zutaten und Beilagen, die auf dem Tisch stehen. Jeder weiß, wie Kartoffeln aussehen – doch sind die Kartoffeln bereits mit Koriander und Öl gemischt (wie bei [Koriander-Kartoffeln mit Granatapfel](#)), sollten Sie Ihre Gäste aufklären. Besonders durch die von anderen Kulturen inspirierten Rezepte werden sicherlich einige Kombinationen unbekannt sein. Zudem stelle ich kurz meine empfohlenen Pfännchen-Varianten vor. Doch lassen Sie Ihren Gästen freie Hand! Das Schöne

bei Raclette-Abenden sind die Kreativität und der Genuss, der in der Luft liegt. Es macht Freude, unterschiedlichste Pfännchen zu kreieren und auszutesten.

Sie werden merken, dass sich wenige Zutaten innerhalb der Pfännchen eines Kapitels wiederholen, sodass Sie bereits mit zwei Rezepten eine schöne Auswahl haben. Außerdem lassen sich häufig auch gegrillte Bestandteile oder Beilagen in die Pfännchen integrieren. Überraschen Sie Ihren Gaumen und lassen Sie sich von der geselligen Runde inspirieren!

Auf die Kombi

KOMMT ES AN

Laden Sie Ihre Freunde zu einer kulinarischen Reise ein. Die Rezepte der unterschiedlichen Länder sind in ihrer Gesamtheit für jeweils vier Personen ausgelegt. Wählen Sie am besten zwei Pfännchen, ein Grillgericht, ein bis zwei Beilagen und einen Dip. Erwarten Sie besonders hungrige Raclette-Liebhaber oder kennen Sie bestimmte Vorlieben, können Sie Ihre Auswahl natürlich vergrößern und die Mengen erhöhen. Zusätzlich sollten Sie gerne ländertypisches Brot besorgen, da es immer eine gute Ergänzung zu den Beilagen ist.



LÄNDERTYPISCHES BROT

SÜDAMERIKA: Wrap, Fladen

USA: Toast

ITALIEN: Ciabatta

FRANKREICH: Baguette

ORIENT: Simit (Sesamkringel),
Fladenbrot

GRIECHENLAND: Fladenbrot

SCHWEIZ: Sauerteigbrot