

verschiedene Zutaten und eine Runde netter Menschen darauf, dass es endlich losgeht. Gemütlichkeit pur also. Und die allerbeste Voraus- setzung fürs gemeinsame Genießen und einen gelungenen Abend.

Was gefällt mir am besten an dieser Art des Zubereitens und Genießens?

Ich kann die Zutaten in Ruhe vorbereiten und auf den Tisch stellen. Wenn alle da sind, erkläre ich, wie die einzelnen Gerichte gedacht sind und was man mit den übrigen Raclettekomponenten anfangen kann. Und von da an ist jeder sein eigener Koch. Manche halten sich gern ans Rezept und andere machen einfach, auf was sie Lust haben. Beides finde ich wunderbar. Entspannt, inte- ressanter und fröhlich!

Serviere ich immer nur ein Raclettegericht?

Nein, das wäre ja schade, schließlich gibt es hier eine unglaubliche Vielfalt. Außerdem ist der Racletteabend so gemütlich, dass man schon mal ein bisschen mehr essen kann als üblicherweise. Am besten finde ich es, wenn für vier Personen mindestens drei verschiedene Gerichte zur Auswahl stehen: ein bis zwei für das Pfännchen und dazu noch etwas für die Grillplatte. Zusätzlich gibt es noch mindestens einen Salat und eine Sauce. Dann kann jeder wählen, was er gerne hat. Und fürs Experimentieren steht auch genügend auf dem Tisch.

Was trinkt man am besten zum Raclette?

Raclette stammt aus dem Schweizer Kanton

Wallis und dort gibt es traditionell einen Weißwein dazu. Nach diesem Vorbild wähle ich oftmals einen fruchtigen Weißwein aus, gerne aber auch mal einen leichten, fruchtigen Rotwein. Ebenfalls eine gute Wahl ist ein gekühltes Bier. Und viele schwören darauf, dass schwarzer Tee am besten zum Raclette passt.



EIN PFÄNNCHEN

MIT 5 ZUTATEN

1 kg festkochende Kartoffeln samt Schale in ausreichend Wasser in 20–30 Min. gar kochen.

1 Stück Ingwer (6 cm lang) schälen, fein hacken und untermischen.

½ TL Chiliflocken ...

... mit 3 TL flüssigem Honig (z. B. Akazienhonig) verrühren.

800 g Raclette-käse in Scheiben schneiden.

Je 1 TL Ingwer-Honig-Mischung in jedes Pfännchen geben und mit etwas Käse belegen. Alles im heißen Gerät ca. 4 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit den Pellkartoffeln schmecken lassen.