

KÄSEREI OBERMETTLLEN

Obermettlen 10, CH-3182 Ueberstorf FR, N°4051, 740 m.ü.M.



Geschichte.

Raclette ist eine urtypische Schweizer Nationalspeise in vielen Varianten. Der Begriff kommt vom französischen 'racler' und meint 'schaben/kratzen'. Ursprünglich und auch heute noch vielerorts wird der Raclette-Käse laib halbiert und an der Hitze geschmolzen. Ist diese Hitze ein echtes Feuer, kommen wir dem 'echten' Raclette mit einer Rauch- und Grillnote am nächsten.

Technik.

Heute gibt es viele Methoden den Raclette-Käse zu schmelzen und grillen. Vom Lagerfeuer, am heimischen Elektro-Raclette-Grill, bis zum Hochleistungs-Gasofen für die Gastronomie. Alles ist richtig, was am Ende schmeckt. Natürlich gibt's den rauchigen Geschmack nur am echten Feuer.

Beilagen.

Gschwellti (Pellkartoffeln), am besten etwas kleinere oder jüngere und eher mehlig-kochende Kartoffeln. Diese ins kalte Wasser legen, aufkochen lassen und im Warmhalte-Sack servieren.

Kalkulation.

Da zum Raclette auch nahrhafte Stärke-Beilagen gestellt werden, kann etwas weniger Käse als beim Fondue gerechnet werden: 100-150 Gramm pro Person reichen oft aus. Dazu sind 'Gschwellti' mit 80-120 Gramm zu rechnen. Weitere Beilagen wie Silberzwiebeln, Cornichon und Senffrüchte reichen meist in kleinen Mengen.

Gewürze.

Pfeffer ist Pflicht, alles andere wie Paprika (edelsüss) und Co je nach Geschmack und Abwechslung erlaubt. Zusätzliches Salz braucht es weder im Raclette noch im Fondue, denn der Käse bringt es ja selber mit.

Zubereitung.

Käse zum Schmelzen bringen (Blattern), leicht anbrennen lassen passt auch gut. Danach auf Teller und über die Stärkebeilagen (Gschwellti, Brot) fließen lassen.

Würzen oder nature – Bon App!