



Walliser Raclette AOP

Das Originalrezept

Walliser Raclette AOP ist ein ideales Essen zu Familienfesten, um mit Gästen eine Party zu feiern oder im Freien einen angenehmen Sommerabend in fröhlicher Gesellschaft zu verbringen.

■ Zubereitung

- 1** Einen halben Laib Walliser Raclette AOP unter einen Racletteofen stellen. Den Käse mit einem Abstand von mindestens 6 Zentimeter unter die Heizquelle halten.
- 2** Wenn die Käseoberfläche verläuft, die geschmolzene Schicht mit einem Messer auf einen vorgewärmten Teller abschaben. Den Käse dabei nach unten gegen den Teller neigen.
- 3** Ursprünglich wurde der Walliser Raclette AOP am offenen Holzfeuer geschmolzen. Diese Zubereitungsart wurde seit den 50-iger Jahren zunehmend durch den Racletteofen verdrängt. Um den Gästen eine besondere Atmosphäre beim Genuss von Walliser Raclette AOP zu bieten, wird in vielen Walliser Restaurants der Käse nach wie vor am offenen Holzfeuer geschmolzen.

■ Zutaten für 8 Personen

- ½ Laib Walliser Raclette AOP (ca. 2,4 bis 2,5 kg)
- 1,6 kg kleine geschwellte Kartoffeln
- Essiggurken (beliebig)
- Silberzwiebeln (beliebig)

■ Tipp

Weinempfehlung Walliser Weisswein Fendant.

Walliser Raclette AOP kann auch in Raclettepfännchen zubereitet werden. Es ist jedoch darauf zu achten, dass der Käse nicht zu stark und zu lange erhitzt wird.