

Raclette



Ein Raclette-Grill besteht aus dem Hauptgrill und 6 bis 8 kleinen Pfännchen, die unter der Heizspirale platziert werden. Auf dem Hauptgrill lassen sich ähnlich wie auf einem gewöhnlichen Elektrogrill größere Lebensmittel oder

größere Stücke von Zutaten garen, während kleingeschnittenes Gemüse, Krabben und alle anderen Zutaten von geringer Größe in den Pfännchen erhitzt und mit Käse überbacken werden können.

Das Raclette ist eine besonders gesellige und flexible Möglichkeit, die Mägen der Gäste zu füllen. Es eignet sich immer, wenn mehrere Personen zusammenkommen, z.B. bei gemütlichen Treffen, kleinen Partys und natürlich auch für Familien. Es bietet darüber hinaus perfekte Lösungsvorschläge bei Menschen mit unterschiedlichen Geschmäckern: Schließlich kann sich jeder sein Gericht selbst brutzeln und die Zutaten bestimmen. So muss nicht wie beim Kochen Rücksicht auf unterschiedliche Vorlieben genommen werden. Die Zutaten können Sie einfach garfertig bereit stellen, so dass jeder sich selber bedienen kann. Versuchen Sie doch mal zum Raclette eine Feuerzangenbowle, Ihre Gäste werden es Ihnen danken. Raclette kann man übrigens auch wunderbar Weihnachten zubereiten, zumindest wenn die Kinder schon größer sind. Es muss ja nicht immer die Gans zur Weihnachtszeit sein. Wir feiern Silvester immer mit Raclette und Sekt, so kann man wunderbar die Zeit bis zum Feuerwerk um Mitternacht überbrücken. Der Vorteil vom Raclette ist einfach, das jeder nach seinem Geschmack essen kann.

Vorbereitung eines Raclettes

Die Vorbereitung von Raclette geht eigentlich relativ schnell, denn kochen oder backen entfällt ja. Das Einzige, worauf Sie achten müssen, ist, dass die Zutaten in die passende Größe gebracht werden müssen. Schneiden Sie Alles möglichst klein, damit es in die Pfännchen passt. Geeignet zum Garen in den Pfannen sind die unterschiedlichsten Zutaten – ihrer Phantasie und Ihrem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt. Beim Raclette ist Vielfalt angesagt. Frisches Gemüse wie Paprika, Auberginen, Champignons, Broccoli, Artischockenherzen, Zwiebeln eignet sich ebenso wie Dosen- oder Glasgemüse, z.B. Maiskörner. Auch dünn geschnittene Kartoffelscheibchen können den Gabentisch bereichern. Wer mag, kann auch Obst in den Pfännchen erhitzen. Zu den pikanten Zutaten passen z.B. Ananas und Pfirsich sehr gut. Auch verschiedene Wurstsorten, in Streifen oder dünne Scheiben geteilt, eignen sich. Doch auch auf kleine Fleischstücke, Fisch und Gambas muss nicht verzichtet werden. Diese größeren Zutaten werden auf dem Hauptgrill erhitzt. Die Fleisch- und Fischstücke sollten jedoch nicht so groß sein, als wenn man sie auf einem gewöhnlichen Grill zubereitet. Zur Not kann man größere Stücke einmal durchschneiden oder vierteln.

Räumen Sie am besten einen Tisch frei, auf welchem Sie die Zutaten in getrennten Gefäßen oder nebeneinander auf einem großen Tablett anrichten können. Zu dem Tisch sollten alle Gäste einen einfachen Zugang haben. Hier kann nun jeder sein Pfännchen mit seinen Lieblingszutaten auffüllen und sich ein leckeres kleines Gericht zaubern. Vergessen Sie nicht den traditionellen Raclettekäse. Mit diesem werden die Lebensmittel in den Pfännchen überbacken.

Ursprüngliches Raclette



Kaum vorstellbar, aber das Raclette im ursprünglichen Sinne unterscheidet sich in vielen Punkten von der heutigen bekannten Form des Raclette-Grills. Das Raclette kommt aus der Schweiz und ist dort ein beliebtes Nationalgericht. Der

Käse, der heutzutage nur das i-Tüpfelchen bildet, aber nicht mehr unbedingt die Hauptrolle spielt, ist das Allerwichtigste beim traditionellen Raclette. Für die frühe Form des Raclettes legte man einen halben Laib Vollfettkäse mit zartem Schmelz so nahe ans Feuer, bis dieser zu schmelzen begann. Sobald die Schmelzung einsetzte, schabte man den Käse auf einen Teller ab.

Seit 1950 verfügte man in der Schweiz über spezielle Raclette-Öfen, so dass man den Käse nicht mehr am offenen Feuer zum Schmelzen bringen musste. Die Käseläibe konnten in die Öfen eingespannt werden, so dass sie von der Heizspirale erhitzt wurden. Der Käse sollte dabei leicht braun werden und wurde mit dem Raclettemesser abgeschabt.

Da das Raclette in der Schweiz ein Nationalgericht ist, konzentriert sich das gesamte Gericht hier immer noch hauptsächlich auf den Käse. Zwar verwenden die Schweizer teilweise auch die modernen Raclette-Grills, aber nie, ohne viel Käse darin zu schmelzen. In der Schweiz ist die Sortenvielfalt an speziellen Raclettekäse besonders groß, es gibt etwa aromatisierte Sorten und Sorten mit Kräutern und Knoblauch. Hier wird Raclette übrigens auch gerne zusammen mit Crêpes gegessen; eine Variante, die Sie auch mal ausprobieren sollten. Traditionell werden zu dem Schmelzkäse jedoch Pellkartoffeln, saure Gurken und anderes eingelegtes Essiggemüse und Senffrüchte gereicht. Ich liebe das Aroma von schmelzendem Raclette Käse.

Egal, für welche Art der Raclettezubereitung Sie sich

entscheiden, gesellig wird es auf jeden Fall. Beim gemeinsamen Sitzen um den Grill oder Ofen kann man in entspannter Atmosphäre feiern, reden, lachen und sich auf ein leckeres Essen freuen. Wenn Sie bisher nur das moderne Raclette kennen, sollten Sie sich aber nicht scheuen, die traditionelle Variante einmal zu probieren – besonders Käsefans werden begeistert sein. Für einen besonders guten Geschmack sollten Sie auch bei Verwendung eines Raclette-Grills auf die Wahl des richtigen Käses achten. Original Raclettekäse schmilzt und bräunt einfach am besten und erzielt somit auch den besten Geschmack.

[Zurück zu Käse](#)