



STÖCKLI

Raclettegenuss Le plaisir d'une raclette





*W*enn es draussen klirrend kalt ist,
«Herz und Seele» mit einem würzigen
Raclette erwärmen.

Für den vollkommenen Raclette Genuss wird Raclette-Käse und viel Fantasie benötigt. Neben Gschwellti (Pellkartoffeln) verwenden Sie nicht nur Essiggurken, Silberzwiebeln oder Maiskölbchen, auch Pilze, Früchte, Nüsse oder Fleischstückchen sind variantenreich kombinierbar. Passend dazu unsere inspirierenden Rezepte auf den Folgeseiten.

«En Guete» und viel Spass im Kreise Ihrer Familie oder guten Freunden wünscht

Ihre Stöckli AG

Raclettekäse mit Gschwelti, Silber- zwiebeln und Co.



Zutaten

1 kg kleine Kartoffeln

1 kg Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

Beilagen:

Essiggurken, Silberzwiebeln, Mixed Pickles,
Pfeffer

Paprikagewürz

Zubereitung

- 1 Pro Person ca. 250 g Schweizer Raclettekäse (am Stück oder in Scheiben geschnitten) und rund 250 g kleine gekochte Kartoffeln (Gschwelti).
- 2 Die Rinde beim Raclettekäse nur abschaben, niemals wegschneiden. Sie wird beim Schmelzen schön knusprig und ist sehr aromatisch.
- 3 Die Raclettekäsescheibe ins Pfännchen legen und im Stöckli Racletteofen schmelzen. Das fertige Raclette herzhaft würzen.

Immer beliebt



Raclettekäse mit Birnen, Rosmarin und Speck



Zutaten

3 reife Birnen

2 EL Olivenöl

1 EL Birnensenf

Nadeln von 1 Rosmarinzweig

350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

50 g geräucherter Bauchspeck, klein gewürfelt

Pfeffer

Zubereitung

1 Birnen schälen, halbieren, Kerne entfernen.

Hälften in Spalten teilen.

2 Birnenspalten mit Olivenöl, Birnensenf und frisch gehacktem Rosmarin vermischen und in Pfännli verteilen.

3 Käsescheibe auf die Birnenspalten legen und mit gewürfeltem Speck bestreuen. Im Racletteofen schmelzen lassen.

Dazu passen: Nussbrot, Bauernbrot, Baguette oder Gschwellti (Pellkartoffeln).

Süss & Pikant



Raclettekäse mit Schinken, Ananas, Erdnuss-Chili-Pesto



Zutaten

gesalzene Erdnüsse

3–4 EL Erdnussöl

1 kleine rote Chilischote, ohne Kerne

2–3 Korianderzweige

1 reife Baby-Ananas

250 g Truthahnschinken, in dünne Scheiben geschnitten

350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

frischer Koriander zum Garnieren

Zubereitung

1 Erdnüsse mit Erdnussöl, Chili und Koriander in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab zu einem Pesto mixen.

2 Ananas schälen, vierteln, Strunk wegschneiden. Ananasviertel würfeln.

3 Schinkenscheiben mit Käse belegen, gewürfelte Ananas darauf verteilen und im Ofen schmelzen lassen. Erdnusspesto dazugeben, nach Belieben mit frischem Koriander garnieren.

Dazu passen: Bauernbrot, Baguette.

Exotisch & neu



Raclettekäse mit Pfeffer, Peperoni und Speck



Zutaten

2 rote und 3 grüne Peperoni

100 g Räucherspeck

800 g Raclettekäse in Scheiben

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

- 1 Peperoni waschen, entkernen, in feine Streifen schneiden.
- 2 Den Räucherspeck ebenfalls in Streifen schneiden, mit den Peperoni auf einer Platte anrichten.
- 3 Etwas Speck in jedes Pfännchen geben, anbraten, Peperonistreifen kurz mitdünsten.
- 4 Jeweils eine Scheibe Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Würzig & fein





Raclette-Träume

Raclette de rêve

Cheeseboard TWIN

Raclette, Grillieren
Raclettes, grillades

DESIGN BY KURT ZIMMERLI



Twinboard Set

Raclette, Grillieren
Raclettes, grillades

DESIGN BY PRODUKT DESIGN ZÜRICH



Cheeseboard SIX

Raclette, Grillieren
Raclettes, grillades

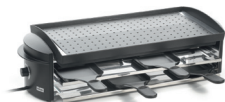
DESIGN BY KURT ZIMMERLI



Cheeseboard V8

Raclette, Grillieren
Raclettes, grillades

DESIGN BY GERALD BRANDSTÄTTER



Weitere Stöckli Produkte aus unserem Sortiment finden Sie unter:
Vous trouverez d'autres produits Stöckli sous: www.stockliproducts.com

Das perfekte Zubehör

Les accessoires parfaits



Zusatzpfännchen
Poêlons

Antihaft beschichtet
Revêtement antiadhésif



Dünstglocke
Gloche vapeur



Zusatzpfännchen, emailiert
Poêlons, émaillés

Ohne Antihaft-Beschichtung
Sans revêtement antiadhésif



Pfännchenhalter
Support de poêlon



Raclettespachtel
Spatules à raclette

4 Stk./pcs.



Silikonauflage
Support pour poêle

VON HERZEN  STÖCKLI
DE TOUT COEUR

Schweizer Familientradition seit 1874.
Une tradition familiale suisse depuis 1874.

RACLETTE.DE
IHR RACLETTE-SPEZIALIST

Raclette.de
Hitdorfer Str. 10
40764 Langenfeld
Telefon 0 21 73 904 22 23
Fax 0 21 73 904 22 24
info@raclette.de
www.raclette.de

© by Stöckli