



Jeder ist sein eigener Koch

Raclette der einfache und gesellige Genuss

(ddp direct) Wie Sorge ich für Abwechslung beim Abendessen? Was koche ich bloß, wenn Gäste kommen? Und wie halte ich den Aufwand für die Vorbereitungen in Grenzen? Diese Fragen können Gastgebern im Vorfeld ihrer Einladungen schlaflose Nächte bereiten. Dabei liegt das Geheimnis für einen gelungenen Abend so nahe: Es heißt Raclette.

Raclette ist das ideale Essen für den geselligen Genuss mit Freunden oder im Kreis der Familie. Dabei ist jeder sein eigener Koch, denn jeder kann sich sein Gericht nach seinem persönlichen Geschmack zusammenstellen. In gemütlicher Runde sitzen Freunde und Bekannte, Eltern und Kinder um das Raclette-Gerät zusammen und brutzeln sich ihr Essen. In kleinen Pfännchen erhitzen die Köche speziellen Raclette-Käse, bis er schmilzt und flüssig wird. Mithilfe eines kleinen Holzspachtels, dem sogenannten Raclette-Messer, schaben sie den Käse aus den Pfännchen auf ihre Teller und gießen ihn über die zuvor gewählten Zutaten. Dieses Schaben, Raclettieren genannt, gibt dem Essen seinen Namen.

Raclette zeichnet sich durch seine schnelle, einfache und unkomplizierte Vorbereitung aus. Sein spezieller Charme hängt von der Vielfalt der Zutaten ab. Sie können von Fleisch und Fisch in klein geschnittenen Stücken bis hin zu Gemüse wie Kartoffeln, Tomaten, Spargel oder gegrillten Paprika reichen. Auch Obst wie Ananasstückchen sind möglich. Wichtigster Bestandteil des Raclettes ist jedoch der Käse.

Dabei gilt beispielsweise der Raclette-Käse RichesMonts als ein echter Klassiker. RichesMonts ist im Jahr 1973 der erste Hersteller gewesen, der Raclette-Käse in Frankreich auf den Markt gebracht hat. Eine Reifezeit von mindestens acht Wochen und eine spezielle Behandlung mit gesalzenem Quellwasser verleihen dem Käse einen herzhaften Geschmack und geben ihm beim Erhitzen seine bekannt cremige Konsistenz. Bei der Raclette-Käseherstellung achtet das Unternehmen auf Qualität und verwendet nur beste Milch von Kühen aus der Auvergne.

Zahlreiche Sorten und Geschmacksrichtungen sorgen dafür, dass jeder am Tisch auf seine Kosten kommt. Das Spektrum reicht längst über den Klassiker RichesMonts Raclette Natur hinaus. Zur Raclette-Familie des französischen Käseherstellers gehört jetzt auch die scharfe Variante mit drei Pfeffersorten. Ein buntes Trio aus scharfen grünen, schwarzen und weißen Körnern sorgt für mehr Pep und verwöhnt den Gaumen mit drei pikanten geschmacklichen Nuancen. Die Neuheit RichesMonts Raclette Wasabi bringt mehr Farbe und japanische Schärfe ins Raclette-Vergnügen. In Kombination mit den Beilagen entstehen so neue farbliche und geschmackliche Genusswelten. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Um den Raclette-Genuss abzurunden, empfehlen sich leichte Rotweine wie ein Bourgogne, Beaujolais und Gamay oder fruchtige Weißweine.

Das Rezept als Info-Kasten:

Raclette Wasabi

Extra scharfer Raclette-Spaß auf Japanisch

Zutaten für 4 Personen:

500 g Pellkartoffeln (weich gekocht)

500 g Karotten (weich gekocht)

600 g Raclette-Käse von RichesMonts

500 g roher Schinken

einige Tupfer Wasabipaste

einige Salatblätter als Dekoration

weitere Beilagen nach Belieben

Zubereitung:

Richten Sie alle Zutaten rings um das Raclette-Gerät (den Tisch-Grill) an. Geben Sie die gekochten Kartoffeln und Karotten mit dem Schinken auf einen Teller und verzieren Sie das Ganze mit einem Salatblatt und einem Tupfer Wasabipaste. Erhitzen Sie die Raclette-Scheiben in den kleinen Pfännchen, bis der Käse schmilzt und flüssig wird. Gießen Sie den geschmolzenen Käse direkt über das Gemüse und den Schinken. Und schon ist alles fertig.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/wsez3>

Permanentslink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/vermischtes/jeder-ist-sein-eigener-koch-37975>

===

Raclette ist das ideale Essen für den geselligen Genuss.

(Bild) ===

Raclette der einfache und gesellige Genuss

Shortlink:

<http://shortpr.com/xd7efq>

Permanentslink:

<http://www.themenportal.de/bilder/raclette-ist-das-ideale-essen-fuer-den-geselligen-genuss>

Pressekontakt

ASK Marketing, Kommunikation, Neue Medien

Frau Dina Wollnik

Raiffeisenstraße 3

77694 Kehl-Auenheim

d.wollnik@ask-marketing.de

Firmenkontakt

ASK Marketing, Kommunikation, Neue Medien

Frau Dina Wollnik
Raiffeisenstraße 3
77694 Kehl-Auenheim

ask-marketing.de
d.wollnik@ask-marketing.de

=== RichesMons ===

Die Spezialitäten von RichesMons sind die ideale Voraussetzung für abwechslungsreichen, kreativen Raclette-Spaß in geselliger Runde. Durch beste Zutaten und große Sorgfalt bei der Herstellung garantiert RichesMons jederzeit außergewöhnlichen Raclette-Genuss. Wertvollste Vorzugsmilch aus der Auvergne, mindestens 8 Wochen Reifezeit und eine spezielle Behandlung mit gesalzenem Quellwasser verleihen dem Käse einen herzhaften Geschmack und geben ihm beim Erhitzen eine cremige Konsistenz.

RichesMons ist in Frankreich Marktführer bei Raclette-Käse*) und Spezialist für Käse, der warm verzehrt wird. Das Unternehmen ist 1973 der erste Hersteller gewesen, der Raclette-Käse in Frankreich auf den Markt gebracht hat. Zwei Jahre später beauftragte RichesMons die Firma Téfal mit der Entwicklung eines praktischen und zugleich gruppenfreundlichen Raclette-Ofens für die ganze Familie. Seit dieser Zeit ist RichesMons der Raclette-Spezialist par excellence.

Anlage: Bild

