Raclette-Ofen zum Käse schmelzen

So funktioniert's

1. Fülle die Gewürzgurken und die Silberzwiebeln in Schüsselchen.
2. Koche die Pellkartoffeln und gib sie zum Warmhalten in ein Körbchen.
3. Decke den Tisch und stelle alles bereit. Als Getränke eignen sich trockener Weißwein, schwarzer Tee oder Apfelschorle für Kinder.
4. Spanne den Käse in die Ofen-Halterung und schalte das Gerät ein. Bereits nach 3-4 Minuten brutzelt die Oberfläche so stark, dass du den geschmolzenen Käse auf einen Teller schaben kannst. Drehe die Halterung dafür zur Seite und kippe den Käse leicht. Nutze zum Schaben die glatte Seite eines Raclette-Messers und versuche dein Glück in einem Rutsch.
5. Drehe den Käselaib dann wieder unter die Wärmelampe und warte, bis die Oberfläche wieder geschmolzen ist. Dann wird der nächste Teller gefüllt.
6. Nach einer Weile wird die Käserinde als Kruste am Rand überstehen. Schneide sie dann mit der geriffelten Seite des Raclette-Messers ab und genieße sie. Die Rinde von echtem Schweizer Raclette Käse ist essbar.

Wer einen gefüllten Teller mit Raclettekäse hat, der fängt an zu essen. Es ist nicht üblich aus Etikette zu warten, bis alle ihr Essen haben. Dann wäre der Käse ja kalt.