

Ruckzuck-Raclette aus dem Ofen mit Zwiebeln, Speck und...



Wenn's mal schneller gehen muss, kann Raclette auch in grosser Menge auf einmal im Ofen zubereitet werden. Richtig fein wird's, wenn sich unter dem Käse die perfekte Kombination aus salzig, rezent und süss versteckt.

Als Erstes muss an dieser Stelle gesagt werden: bitte nicht gleich abschrecken lassen! Wenn ich während des Raclettegelages mit Öfeli, Pfännchen und gefühlten 37 Beilagen erzähle, welches meine liebste Kombination ist, wird nämlich reihum die Nase gerümpft. Warum? Weil sich bei mir zu Käse, Speck und Zwiebeln auch eine süsse Komponente gesellt: «Wiibeeri», also Rosinen. Wenn sich dann doch jemand traut, die Kombi zu probieren, gibt's meist ein begeistertes Trara. Wir wissen's ja: Probieren geht über Studieren. Und wem die Rosinen gar nicht passen, der bleibt halt bei Speck und Zwiebeln. E Guete!

- 800 g Raclettekartoffeln
- 800 g Raclettekäse
- 1 mittelgrosse rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
- 120-160 g Speckwürfel, z.B. IP-SUISSE
- 1.5 Handvoll rote Weinbeeren
- Gewürze nach Bedarf

1. Raclettekartoffeln im Salzwasser garen, bis sie «durch» sind.
2. Kartoffeln abschütten und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
3. Händöpfeli in eine ofenfeste Form legen, die restlichen Zutaten ausser den Käse dazugeben.
4. Zum Schluss das Ganze mit Raclettekäse belegen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und alles so lange backen, bis der Käse komplett geschmolzen ist; dies dauert je nach Ofen zwischen 10 und 15 Minuten.

Zubereitungsdauer: circa 35 Minuten

Le Pied de Vigne Féchy AOC La Côte

Helles Gelb. Die vielschichtige Aromatik erinnert an Blumen und exotische Früchte. Im Gaumen delikat und saftig, mineralisch im Abgang.

