

Wanderlust – Panoramawanderung am Thunersee mit Raclette von der Feuerstelle

Panoramawanderung hoch über dem Thunersee mit Raclette-Härdöpfel vom Feuer

Bei «Wanderful» nehmen wir euch heute mit auf eine Panoramawanderung oberhalb des wunderschönen Thunersees. Ab Oberhofen geht es über Stock und Stein, durch Schluchten und vorbei an eindrucksvollen Nagelfluhwänden.

Der Wanderweg ist teilweise mit Stufen und Geländern ausgestattet und eignet sich auch super für einen Familienausflug mit Kindern.

Zwischendurch machen wir Pause an einer Brätelstelle: Es gibt Raclette-Härdöpfel vom Feuer. Gut genährt geht's weiter auf dem letzten Stück der Wanderung in Richtung des Ziels Sigriswil – entweder auf dem offiziellen Wanderweg oder gegen eine kleine Gebühr über eine imposante Hängebrücke.

Zutaten für 4 Personen

- 8 mittelgrosse festkochende Kartoffeln
- 8 Scheiben Raclettekäse
- Etwas Paprikapulver
- Salz und Pfeffer Optional
- 1 grosse Zwiebel, gehackt
- Ein paar getrocknete Aprikosen (oder andere Trockenfrüchte), in grobe Stücke geschnitten
- Raclettebeilagen wie Comichons, Silberzwiebeln usw.

Zubereitung

1. Kartoffeln der Länge nach halbieren, salzen, in Alufolie wickeln und für etwa 15 bis 20 Minuten in die Glut legen, bis sie gar sind. Allenfalls nach 10 Minuten wenden.
2. Wer Zwiebeln und getrocknete Aprikosen in seinen Kartoffeln möchte, hackt Erstere in feine und Letztere in grobe Stücke.
3. Die fertig gegarten Kartoffeln aus der Alufolie nehmen, mit einer Käsescheibe und weiteren Zutaten nach Wahl belegen und würzen. Danach das Ganze wieder in die Alufolie einwickeln und nochmals für 2 bis 3 Minuten zurück in die Glut geben, bis der Käse geschmolzen ist.