

Ein Kessel Buntes

Welchen Käse kann ich für Raclette verwenden bzw. nehmen?

- Am besten eignet sich natürlich der klassische **Raclettekäse**.
- Ist dieser nicht erhältlich, eignen sich im Normalfall alle **Käsesorten** bzw. **Käsearten** mit einem Gehalt von 40 % **Fett**, diese schmelzen besonders gut.
- So können z.B. **Bergkäse**, **Tilsiter** oder **Edamer** verwendet werden.

Eindeutige ID: #1966

Verfasser: Christian Steiner

Letzte Änderung: 2019-01-22 12:28