

KÜCHENRATGEBER

CORNELIA SCHINHARL

# RACLETTE



G|U

KÜCHENRATGEBER

CORNELIA SCHINHARL

# RACLETTE



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

# Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2018

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2018

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Vanessa Lotz

Lektorat: Christina Geiger

Korrektur: Jutta Friedrich

Covergestaltung: independent Medien-Design, München:  
Horst Moser (Artdirection), Lucie Heselich, Svenja Wamser

eBook-Herstellung: Ina Maschner

 ISBN 978-3-8338-6729-3

1. Auflage 2018

Bildnachweis

Fotos: Coco Lang, Silvio Knezevic, Martina Görlach

Syndication: [www.seasons.agency](http://www.seasons.agency)

GuU 8-6729 08\_2018\_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter [www.gu.de](http://www.gu.de)

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.



[www.facebook.com/gu.verlag](https://www.facebook.com/gu.verlag)

GRÄFE  
UND  
UNZER

---

*Ein Unternehmen der*  
GANSKE VERLAGSGRUPPE



## **LIEBE LESERINNEN UND LESER,**

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

## **KONTAKT**

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

E-Mail: [leserservice@graefe-und-unzer.de](mailto:leserservice@graefe-und-unzer.de)

Telefon: 00800 / 72 37 33 33\*

Telefax: 00800 / 50 12 05 44\*

Mo-Do: 9.00 – 17.00 Uhr

Fr: 9.00 bis 16.00 Uhr (\* gebührenfrei in D, A,  
CH)

# DIE »GU KOCHEN PLUS«-APP

## 1. APP HERUNTERLADEN



Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«- App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.

## 2. REZEPTBILD SCANNEN



Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.

## 3. FUNKTIONEN NUTZEN



Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

## GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren.  
Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das  
Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Das Schwarze Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:

Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



## CORNELIA SCHINHARL

*Der Racletteofen steht vorgeheizt auf dem Tisch, darum verteilt warten viele verschiedene Zutaten und eine Runde netter Menschen darauf, dass es endlich losgeht. Gemütlichkeit pur also. Und die allerbeste Voraussetzung fürs gemeinsame Genießen und einen gelungenen Abend.*

Was gefällt mir am besten an dieser Art des Zubereitens und Genießens?

Ich kann die Zutaten in Ruhe vorbereiten und auf den Tisch stellen. Wenn alle da sind, erkläre ich, wie die einzelnen Gerichte gedacht sind und was man mit den übrigen Raclettekomponenten anfangen kann. Und von da an ist jeder sein eigener Koch. Manche halten sich gern ans Rezept und andere machen einfach, auf was sie Lust haben. Beides finde ich wunderbar. Entspannt, interessant und fröhlich!

Serviere ich immer nur ein Raclettegericht?

Nein, das wäre ja schade, schließlich gibt es hier eine unglaubliche Vielfalt. Außerdem ist der Racletteabend so gemütlich, dass man schon mal ein bisschen mehr essen kann als üblicherweise. Am besten finde ich es, wenn für vier Personen mindestens drei verschiedene Gerichte zur Auswahl stehen: ein bis zwei für das Pfännchen und dazu noch etwas für die Grillplatte. Zusätzlich gibt es noch mindestens einen Salat und eine Sauce. Dann kann jeder wählen, was er gerne hat. Und fürs Experimentieren steht auch genügend auf dem Tisch.

Was trinkt man am besten zum Raclette?

Raclette stammt aus dem Schweizer Kanton Wallis und dort gibt es traditionell einen Weißwein dazu. Nach diesem Vorbild wähle ich oftmals einen fruchtigen Weißwein aus, gerne aber auch mal einen leichten, fruchtigen Rotwein. Ebenfalls eine gute Wahl ist ein gekühltes Bier. Und viele schwören darauf, dass schwarzer Tee am besten zum Raclette passt.