

Cornelia Schinharl

KÜCHENRATGEBER

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: © 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
Grillparzerstraße 8, 81675 München

GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER
VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise,
sowie Verbreitung nur mit schriftlicher Genehmigung des
Verlages. Ohne die ausschließlichen Rechte des Autors und
des Verlags einzuschränken, ist die Nutzung dieser
Publikation zum Training generativer KI-Technologien ohne
ausdrückliche Genehmigung untersagt. HarperCollins behält
sich zudem gemäß Artikel 4 Absatz 3 der Richtlinie
2019/790 über den digitalen Binnenmarkt das Recht vor,
diese Publikation von der Text- und Data-Mining-Ausnahme
auszuschließen.

www.gu.de/kontakt | hallo@gu.de

ISBN 978-3-7589-0539-1
1. Auflage 2026
GuU 9-0539 10_2026_02

Projektleitung: Lena Buch
Lektorat: Christina Geiger
Covergestaltung: ki 36 Editorial Design, Sabine Krohberger,
München
eBook-Herstellung: Amelie Reinisch

BILDNACHWEIS

Coverabbildung: Katrin Winner

Fotos: Coco Lang; Silvio Knezevic; Martina Görlach

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.

BACKOFEN-HINWEIS

Unsere Temperaturangaben, wenn es nicht anders angegeben wird, beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Details entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Backofens.

UNSER 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.



Mit diesem Symbol sind alle veganen Gerichte gekennzeichnet.

Abkürzungsverzeichnis:

E = Eiweiß

EL = Esslöffel (gestrichen)

F = Fett

kcal = Kilokalorien

KH = Kohlenhydrate

Msp. = Messerspitze

Pck. = Päckchen

TK = Tiefkühl

TL = Teelöffel (gestrichen)

Ø = Durchmesser

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 Voraus-setzung 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, inte-ressant und fröhlich!

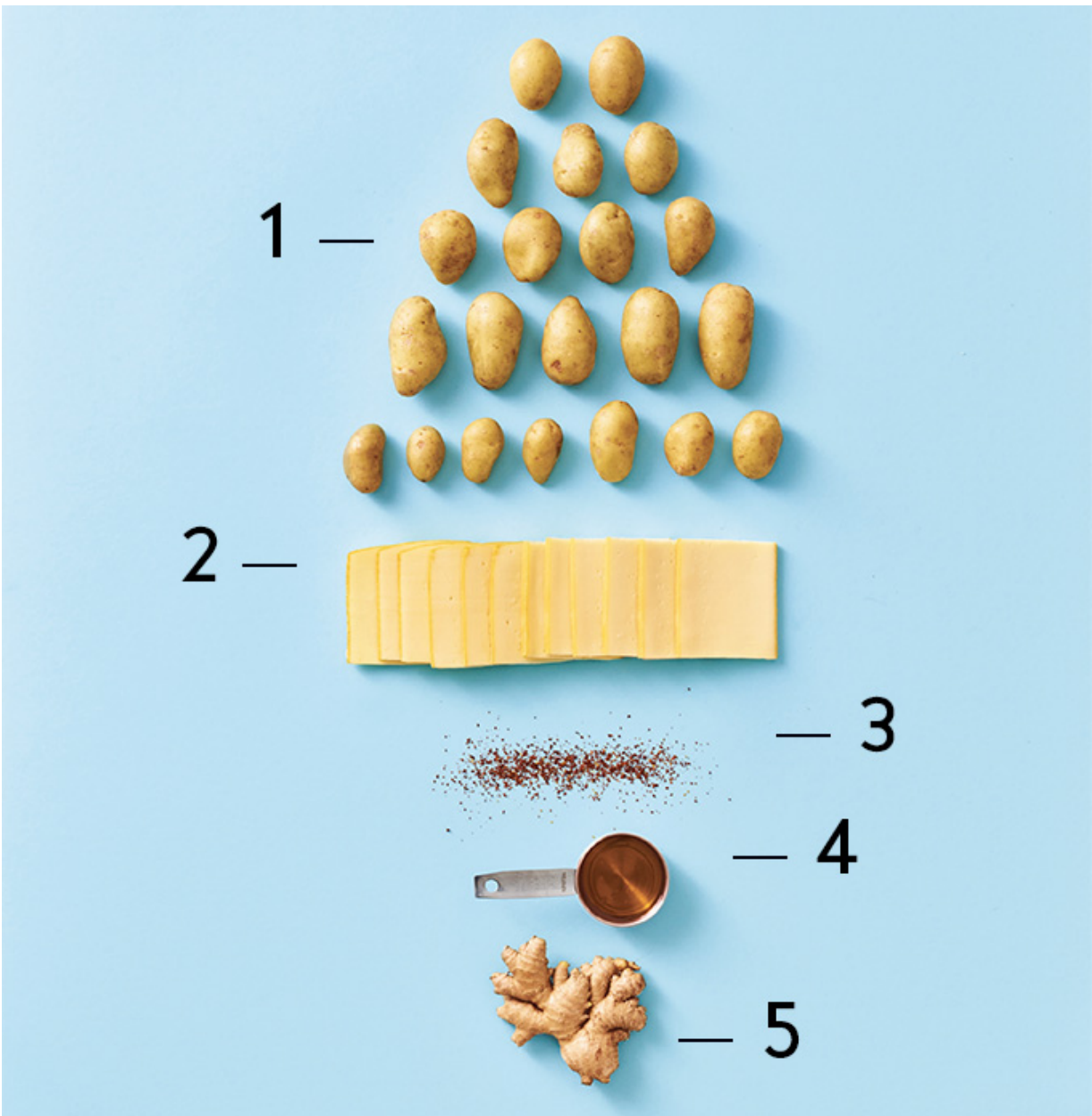
Serviere ich immer nur ein Raclettegericht?

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.

EIN PFÄNNCHEN MIT 5 ZUTATEN



1. 1 kg festkochende Kartoffeln samt Schale in ausreichend Wasser in 20-30 Min. gar kochen.

2. 800 g Raclettekäse in Scheiben schneiden.

3. ½ TL Chiliflocken ...

4. ... mit 3 TL flüssigem Honig (z. B. Akazienhonig) verrühren.

5. 1 Stück Ingwer (6 cm lang) schälen, fein hacken und untermischen.

Je 1 TL Ingwer-Honig-Mischung in jedes Pfännchen geben und mit etwas Käse belegen. Alles im heißen Gerät ca. 4 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit den Pellkartoffeln schmecken lassen.



AUS DEM PFÄNNCHEN

*Kreative Kombis für schmackhafte
Momente*

