

# PFADI-RACLETTE

DAS EINFACHE UND GRANDIOS LECKERE REZEPT FÜR DIE FAIRE LAGERKÜCHE.

## ZUTATEN FÜR 25 PERS.

3.5 kg festkochende Kartoffeln

2.5 kg Raclettekäse  
500 g Champignons  
5 Stk. Peperoni  
5 Stk. Zwiebeln  
Speck nach Belieben  
2 Dosen Mais  
2 Dosen Ananas

25 Aludosen  
Grillzange

Salz  
Pfeffer  
Raclettegewürz  
2 Gläser Essiggurken

## VORBEREITUNG

Zu allererst muss Holz gesammelt und ein grosses Feuer entfacht werden. Wir brauchen viel Glut!

1 Die **Kartoffeln** waschen. In einen Topf geben, mit Wasser gut bedecken und gar kochen.

2 Den **Raclettekäse** in Scheiben schneiden. Die **Champignons**, **Peperoni** und **Zwiebeln**, wer will auch den **Speck**, in kleine Würfel schneiden. Alles auf einem Pfannendeckel bereitlegen.

3 Den **Mais** und die **Ananas** ableeren. Den Saft der Ananas auffangen, damit kann man superleckere Getränke zusammenbrauen. Die leeren Dosen gründlich auswaschen. Diese werden später noch gebraucht. Die **Ananasringe** in kleine Stücke schneiden und neben dem Mais auf einem weiteren Pfannendeckel bereit legen.

4 Wenn die Kartoffeln weichgekocht sind, kann es los gehen: Jeder schnappt sich eine **Dose**, die man nun mit Kartoffeln, Käse und Beilagen befüllen kann. Aber Achtung: Bei zu vollen Dosen dauert es ziemlich lange, bis der Käse schön geschmolzen ist! Lieber zweimal füllen. Die gefüllten Dosen werden nun in die heisse Glut gestellt.

5 Sobald der Käse geschmolzen ist, die Dose aus dem Feuer nehmen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **Raclettegewürz** abschmecken. Vielleicht noch ein **Essiggurken** dazu? Oder sonstige Beilagen? Und tada, fertig ist das Pfadi-Raclette.

