

Schönegger Raclette-Rezepte



Das Scharfe – Alpenglügen, Bauernschinken und Ananas

1 Baby- Ananas
250 g Bauernschinken, in dünne Scheiben geschnitten
350 g Alpenglügen, in Scheiben geschnitten

1. Ananas schälen, vierteln, Strunk wegschneiden und die Ananas viertel würfeln.
2. Schinken und Ananas in die Pfännchen geben und anschließend mit Alpenglügen belegen.
3. Nun die Pfännchen in das vorgeheizte Raclette geben und überbacken lassen.

Das Fruchtige – Almwiesenkäse, Birne, Rosmarin und Speck

3 Reife Birnen
2 EL Olivenöl
1 Rosmarinzweig
350 g Almwiesenkäse, in Scheiben geschnitten
50 g geräucherter Bauchspeck, klein gewürfelt

1. Birnen schälen, halbieren und Kerne entfernen.
2. Birnenhälften in dünne Scheiben schneiden
3. Scheiben auf beiden Seiten mit Olivenöl beträufeln und in das Pfännchen geben.
4. Anschließend Rosmarinnadeln auf den Birnenspalten verteilen.
5. Mit Käse belegen und mit gewürfeltem Speck bestreuen und im Raclette überbacken.



Das Mediterrane – Gipfelstürmer, Paprika und Zucchini

250 g Gipfelstürmer, in Scheiben geschnitten

1 Zucchini

1 rote Paprika

1 Knoblauchzehe

50 ml Olivenöl

1 EL Aceto Balsamico

1 TL Paprikapulver

Salz und Pfeffer

1. Zucchini und Paprika waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.
2. Knoblauch schälen, würfeln und mit Paprikapulver, Olivenöl und Balsamico vermengen.
3. Gemüse mit Marinade mischen und 10 Minuten durchziehen lassen.
4. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Pfännchen verteilen.
5. Mit Gipfelstürmer belegen und im vorgeheiztem Raclette überbacken lassen.

Das Beschwipste – Heumilch-Brie, Portweifeigen, Rosmarin und Schönegger Hirschschenken

1 Zweig Rosmarin

8 reife Feigen

250 ml roter Portwein

100 ml Orangensaft

2 Zimtstangen

2 EL Honig

350 g Heumilch-Brien, in Scheiben geschnitten

150 g Hirschschenken, in feine Scheiben geschnitten

1. Feigen mit einem Messer schälen und in ein Gefäß mit Deckel geben.
2. Portwein mit Honig, Zimt und Orangensaft in einem Topf erhitzen und etwa auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Flüssigkeit noch heiß über die Feigen geben. Das Gefäß schließen und über Nacht ziehen lassen.
3. Portweifeigen abtropfen lassen, in Würfel schneiden und in die Pfännchen geben.
4. Die Feigen mit Heumilch-Brie belegen, etwas Rosmarin darüber geben und im Raclette überbacken.
5. Pfännchen aus dem Raclette nehmen und etwas Schinken darüber verteilen.

Guten Appetit!

