

DIE KLEINE RACLETTE-SCHULE

Inhaltsverzeichnis

Teil 1: Die drei Arten von Raclettekäse im Pfännchentest **S. 2**

- Schweizer Raclettekäse: Aus Tradition unschlagbar! S. 3
 - Ansprüche an den Raclettekäse S. 4
 - Raclettekäse aus Rohmilch S. 5
 - Raclettekäse aus pasteurisierter Milch S. 6
 - Raclettekäse aus thermisierter Milch S. 7
 - Fazit S. 9
-

Teil 2: Klassisches Raclette wie im Wallis **S. 10**

- Sommer oder Winter? Drinnen oder draußen? S. 11
- Welcher Käse für das klassische Raclette und wieviel davon? S. 11
- Schritt für Schritt: So gelingt das klassische Raclette
immer und überall S. 12
 - 1. Der richtige Standort für den Raclette-Ofen S. 12
 - 2. Das «Mis en Place» für einen reibungslosen Ablauf S. 12
 - 3. Vorbeugende Maßnahmen S. 13
 - 4. Den Käse zum Abstreichen einspannen
oder herausnehmen? S. 14
 - 5. Das richtige Abstreichen S. 14
 - 6. Nach dem Raclette S. 15
- Fazit S. 15



DIE KLEINE RACLETTE-SCHULE

Teil 1: Die drei Arten von Raclettekäse im Pfännchentest

Seit vielen Jahrhunderten wird in der **Schweiz** Käse geschmolzen. Kein Wunder, dass den Schweizern das **Raclette** praktisch in die Wiege gelegt wird. **Außerhalb der Schweiz** gehört Raclette inzwischen zu den beliebtesten Essen zu **Weihnachten** und **Silvester**. Dort findet man dann auch in den Supermärkten eine mehr oder weniger **große Auswahl an Raclettekäse**. Wer einmal einen echten **Schweizer Raclettekäse** probiert hat, wird sicher nie wieder zu Imitaten aus dem Ausland oder gar Gouda greifen. Doch auch unter der Vielzahl an Schweizer Raclette-Sorten gibt es riesengroße **Unterschiede**. Jede hat ihren eigenen **Charakter** und dementsprechend auch ihre **Besonderheiten**, die am **Raclettegrill** unbedingt zu berücksichtigen sind. Im ersten Teil unserer kleinen **Raclette-Schule** nehmen wir diese Unterschiede und Eigenschaften im **Pfännchengrill** unter die Lupe. So gelingt das Raclette auf jeden Fall!

Schweizer Raclettekäse: Aus Tradition unschlagbar!

Nirgendwo sonst in Europa sind die gesetzlichen Anforderungen an die **Käseherstellung** und **Viehwirtschaft** so hoch wie in der **Schweiz**. Viel Bewegung und gesunde Ernährung in der besonders geschützten **Natur** der Schweiz garantieren besten **Geschmack** der Milch. Um diese **Milchqualität** bei der Käseherstellung zu erhalten, dürfen **keine Konservierungsstoffe**, künstliche Rinden aus Kunststoff wie beim Gouda oder sonstige Zusatzstoffe wie **Natamycin** (E235) verwendet werden. Deshalb ist auch die **Rinde** beim **Schweizer Raclettekäse** nicht nur genießbar, sondern als geschmackvolle **Delikatesse** sogar unbedingt empfehlenswert.

Durch diese Bestimmungen ist die **Käseproduktion** in der Schweiz allerdings auch deutlich teurer als in der **EU**, wo die Produktion durch **Zusatz-** und **Konservierungsstoffe** um ein Vielfaches erleichtert, beschleunigt und vergünstigt wird. Dass Geschmack, Schmelzverhalten und sogar die **Gesundheit** darunter leiden können wird dabei in Kauf genommen. Vor allem sogenannter «**Schmelzkäse**» sollte gemieden werden. Er ist nicht nur völlig **ungeeignet** für das Raclette, sondern die darin enthaltenen **Phosphate** gelten als gesundheitlich bedenklich und erhöhen das **Herzinfarkt- und Schlaganfallrisiko**.



So wie hier im Oberwallis, im Einzugsgebiet der Käserei Walker, sehen ideale Haltungsbedingungen für beste Milchqualität und besten Käse aus. - © René Buss

Ansprüche an den Raclettekäse: Cremig, knusprig, würzig, mild, fettarm?

Jeder hat wohl seine **Vorstellungen** vom perfekten Raclettekäse. Die einen mögen ihn lieber **mild** und extra **knusprig**, die anderen lieber **würzig** und **cremig** und auf gar keinen Fall will man ihn unappetitlich ausfetten sehen. Aber von welchem Käse kann man denn nun die gewünschten Eigenschaften erwarten?

Grundsätzlich lässt sich **Schweizer Raclettekäse** in **drei unterschiedliche Arten** unterteilen, deren jeweilige **Herstellungsweise** maßgebend für **Schmelzeigenschaften** und **Geschmack** ist. Diese drei Arten stellen wir Ihnen im **Pfännchengrill** vor:

1. Raclettekäse aus Rohmilch *(Seite 4)*
2. Raclettekäse aus pasteurisierter Milch *(Seite 5)*
3. Raclettekäse aus thermisierter Milch *(Seite 6)*



Drei Top-Vertreter jeder Raclette-Art.



Den Stöckli «for4» OHNE Unterhitze (!!) auf volle Leistung eingestellt.

1. Raclettekäse aus Rohmilch

Die Milch wird **frisch gemolken** zur Käserei geliefert und **innerhalb von 24 Stunden verarbeitet**. Dadurch bleiben selbst die feinsten **Naturaromen** der Milch erhalten. Er gilt als **Königsklasse des Raclettes** und als ganz besondere **Delikatesse**.

Geschmack: Komplexe, pflanzliche und teils fruchtige Aromen, sehr ausgewogen. Milchiger Geschmack im Abgang.

Schmelzverhalten: Sehr **cremig**, zieht **keine langen Fäden** und bildet **keine Kruste**. Erhitzt man ihn zu lange oder mit zu wenig Hitze, dann fettet er stark aus, wird sehr zäh und verliert fast sämtlichen Geschmack. Volle **Aufmerksamkeit** ist gefragt, denn **in weniger als einer Minute** könnte er **fertig** sein. Nur wenige Sekunden zu lange im Pfännchen, und er trennt sich fast vollständig vom Fett.

Idealer Schmelzpunkt: Vorbildlich!



Nur etwa 30 Sekunden zu lange im Pfännli: Portion ruiniert!



Besonderheit: Als reines **Naturprodukt** ist sein Geschmack und seine Beschaffenheit **von vielen Faktoren abhängig**. Sogar das **Wetter**, die **Vegetation** der entsprechenden **Region** und die **Jahreszeit** haben großen **Einfluss** darauf. Ein Rohmilchraclette, der im Frühsommer produziert wurde, schmeckt etwas anders, als eine Käse, der im Herbst produziert wurde. Die Niederschlagsmengen und Jahreszeiten haben Einfluss auf die Vegetation. Junges nasses Gras im Frühjahr ist weniger aromatisch als reifes, trockenes Gras im Spätsommer. Das schmeckt man nicht nur in der Milch, sondern macht sich auch im **Schmelzverhalten** bemerkbar, denn die **Proteinzusammensetzung** der Milch wird vom Futter der Kühe beeinflusst. Diese saisonalen und regionalen Unterschiede sind also vergleichbar mit einem guten Wein, der mal einen guten Jahrgang hat und mal einen weniger guten. Ein junger Rohmilchraclette ist recht mild. Lässt man ihn ein paar Wochen **vakuumiert im Kühlschrank** nachreifen, gewinnt er deutlich an Geschmack.

2. Raclettekäse aus pasteurisierter Milch

Um die Milch unkomplizierter verarbeiten zu können, wird sie beim **Pasteurisieren** für **15-30 Sekunden** auf **72-80°C** erhitzt. Dabei werden alle Keime abgetötet, die sich negativ auf die Reifung des Käses auswirken könnten. Leider gehen dabei auch viele **Aromen** verloren. Das bedeutet jedoch keineswegs, dass der Käse mild sein muss. Das Pasteurisieren der Milch ermöglicht es der Käserei, einen Käse zu produzieren, der **zu jeder Jahreszeit gleich** schmeckt und garantiert gelingt. Somit ist die **Produktion** deutlich **einfacher** und **günstiger**, weshalb Raclettekäse aus pasteurisierter Milch auch am günstigsten und am längsten haltbar ist.

Geschmack: Deutlich **milder** und weniger ausgewogen als ein Rohmilch-Raclette.

Schmelzverhalten: Weniger cremig als ein Rohmilch-Raclette, zieht Fäden. Eine Krustenbildung ist eher unwahrscheinlich, bei einzelnen Sorten mit ausreichendem Alter und mit dem richtigen Gewürz als Hilfe aber möglich.

Idealer Schmelzpunkt: Pfännliform noch erkennbar, Falten verschmelzen nicht.



Eine Minute zu lange im Pfännli: Stark ausgefettet, weniger appetitlich, aber noch genießbar.



Besonderheit: Dank der stabilen Produktionsqualität ist Raclettekäse aus pasteurisierter Milch sehr **unkompliziert** zu schmelzen. Bei zu geringer Hitze schmilzt er einfach nur langsamer. Erhitzt man ihn zu lange, fettet auch er aus, allerdings deutlich weniger als ein Rohmilch-Raclette.

3. Raclettekäse aus thermisierter Milch

Um einen **Kompromiss** aus stabiler Qualität, geringeren Produktionskosten und möglichst geringem Aromenverlust zu erzielen, wird die Milch weniger stark und etwas kürzer erhitzt als beim Pasteurisieren. **57-68°C** für **15 Sekunden** reichen beim **Thermisieren** dazu aus. Dem Kompromiss entsprechend liegt sein **Preis** zwischen Rohmilch-Raclette und Raclettekäse aus pasteurisierter Milch.

Geschmack: Deutlich **intensiver** und ausgewogener als Raclettekäse aus pasteurisierter Milch, weniger ausgewogen, komplex und milchig als ein Rohmilch-Raclette.

Schmelzverhalten: Auch im Schmelzverhalten wird der **Kompromiss** zwischen Pasteurisierung und Rohmilch deutlich. Er schmilzt weniger cremig als ein Rohmilch-Raclette, aber etwas cremiger als ein Raclette aus pasteurisierter Milch. Auch er bildet keine Kruste und zieht keine langen Fäden. Etwas mehr **Aufmerksamkeit** ist allerdings auch hier gefragt. Ist der ideale Schmelzpunkt verpasst, neigt auch er zum Ausfetten.

Idealer Schmelzpunkt: Deutlich cremiger, Falten verschmelzen ebenfalls kaum.



30 Sekunden zu lange im Pfännli: Deutlich mehr Fett am Pfännchenrand erkennbar, fettet aber weniger stark aus als Rohmilch-Raclette und bleibt recht genießbar.



Besonderheit: Wer die geschmacklichen Vorzüge und die besondere Cremigkeit eines Rohmilch-Raclettes liebt, aber aus gesundheitlichen Gründen darauf verzichten muss, der findet mit einem Raclettekäse aus thermisierter Milch eine ideale Kompromisslösung.

Fazit:

Ein **Raclettekäse** muss **cremig** schmelzen, möglichst **wenig Fäden** ziehen und bei seinem idealen Schmelzpunkt möglichst **wenig Fett ausscheiden**. Mit diesem **Ziel** produzieren die **Schweizer Käsereien** ihren Raclette. Diese Eigenschaften schließen allerdings auch aus, dass er im Pfännchen knusprig wird.

Der **Geschmack** eines Raclettekäses hängt vor allem von seiner **Herstellungsart** und von seinem **Alter** ab. Ein **junger Käse** von vier Monaten ist sehr **fein, mild und geschmeidig**. Lässt man ihn nachreifen, wird er immer intensiver. Lagert man ihn jedoch falsch, oder zu lange, dann entwickelt er einen sehr unangenehm beißenden Geruch und Geschmack von **Ammoniak**. Dann sollte er **entsorgt** werden. Ammoniak entsteht übrigens grundsätzlich bei der Käsereifung, wenn die Proteine abgebaut und dabei Aminosäuren freigesetzt und gespalten werden. Eine gelegentliche **Kontrolle** bei der **Lagerung** sollte also gemacht werden. **Vakuumiert** lässt er sich mit Abstand am längsten lagern. Auch **einfrieren** ist möglich, kann allerdings auch negative Auswirkungen auf die Schmelzeigenschaften haben.

Beim **Rohmilch-Raclette** ist absolute **Aufmerksamkeit** dem Käse beim Schmelzen zu widmen. Belohnt wird sie mit himmlisch gutem **Geschmack** und einzigartiger **Cremigkeit**.

Ein **Raclette aus pasteurisierter Milch** hingegen bietet eine **günstige Alternative**. Sie ist zwar weniger aromatisch und cremig, dafür deutlich einfacher in der Handhabung. **Raclettekäse aus thermisierter Milch** ist im Preis, Geschmack und Schmelzeigenschaften der ideale **Kompromiss**.



DIE KLEINE RACLETTE-SCHULE

Teil 2: Klassisches Raclette wie im Wallis

Im **ersten Teil unserer kleinen Raclette-Schule** haben wir bereits die drei verschiedenen Arten von Raclettekäse vorgestellt und jeweils auf Geschmack und Schmelzverhalten im Pfännchengrill untersucht. **Das ultimative Raclette-Erlebnis** findet man jedoch nicht in einer dünnen Scheibe Käse im Pfännli, sondern natürlich **in einem halben Laib Käse**.

Ursprünglich, viele Jahrhunderte vor dem ersten Pfännchengrill, wurde er mit der Schnittseite ans **offene Feuer** gelegt und die geschmolzene Schicht auf einen Teller gestrichen. **Heute** wird das Feuer meist durch **elektrische Raclette-Öfen** ersetzt. So ist es auf vielen **Weihnachtsmärkten** und **Restaurants** ein großes **Highlight**, dass die Gäste **verzaubert**. Im **Wallis**, der **Heimat des Raclette** ist es nach wie vor das **Nationalgericht**. Pfännchengrills werden dort konsequent abgelehnt, weil nur vom halben Laib die volle **Aromenvielfalt** zur Geltung kommt. Wie **klassisches Raclette auch zu Hause** so gut wie im Wallis gelingt, haben wir genau dort, bei den **Experten im Wallis** gelernt. Was es dabei **zu beachten** gibt und mit welchen **Tricks** der Raclettekäse nicht komplett schmilzt, bevor er auf dem Teller landet, das erfahren Sie hier.

Sommer oder Winter? Drinnen oder draußen?

Im Wallis ist **Raclette** das beliebteste Gericht im **Sommer**. Bei jedem **Fest** wird ein Raclette-Ofen auf der Wiese aufgestellt und nach Belieben, ganz entspannt können sich die Gäste eine Portion abholen. Die **Pausen** dazwischen fallen meist größer aus, denn die **Geselligkeit ist vordergründig**, nicht das Essen. Niemand sitzt an einem Esstisch und erwartet, eine Portion nach der anderen pünktlich serviert zu bekommen. Man unterhält sich, prostet sich mit einem **Weißwein** zu oder tanzt sogar zwischendurch miteinander. So kann es von der ersten bis zur letzten Portion **ein paar Stunden** dauern.

Diese Art und Weise, **Raclette im Sommer** und draußen zu zelebrieren, macht es dem Racleur **besonders leicht**. So mancher unerfahrene Racleur hingegen ist schon **im Winter** beim klassischen **Raclette in der Stube** an den Rand der **Verzweiflung** gestoßen, weil es nicht so funktioniert, wie man es sich im Sommerurlaub abgeschaut hat. Doch auch dabei haben die **Profis** aus dem Wallis ihre **Tricks**; schließlich sind sie schon mit Raclette aufgewachsen.



Welcher Käse für das klassische Raclette und wieviel davon?

Neben dem fein-aromatischen original **Rohmilch-Raclette-du-Valais-AOP** oder seiner **thermisierten Variante**, die wir im ersten Teil vorgestellt haben, dulden die **Walliser** traditionsbewusst keine Alternativen. **In den übrigen Kantonen der Schweiz** wird hingegen meist ein **Raclette aus pasteurisierter Milch** verwendet. Er eignet sich hervorragend für ungeübte Racleure, **verzeiht** so manchen **Anfängerfehler** und lässt sich meist sogar pausenlos im Ofen verwenden. Er ist deutlich stabiler als ein Rohmilchkäse und wird schnell **knusprig**.

Wieviel Käse benötigt wird, hängt von verschiedenen **Faktoren** ab. Beim Pfännchenraclette werden meist mehr Beilagen verzehrt als beim klassischen Raclette. Anstatt mit 200g pro Person, kann hier mit **250-300g Käse** gerechnet werden. **Weil es so gut schmeckt**, kann es allerdings auch vorkommen, dass schon **6 Personen** mit einem **2,2kg-Laib** Raclette-du-Valais fertig werden.

Wie groß eine einzelne Portion ausfällt, hängt davon ab, **wie lange der Käse erhitzt** wird und **wie schnell er schmilzt**. Logischerweise ist eine der ersten Portionen auch größer als eine der letzten, weil die **Länge der Streichfläche** mit jeder Portion exponentiell abnimmt.

Schritt für Schritt: So gelingt das klassische Raclette immer und überall

1. Der richtige Standort für den Raclette-Ofen

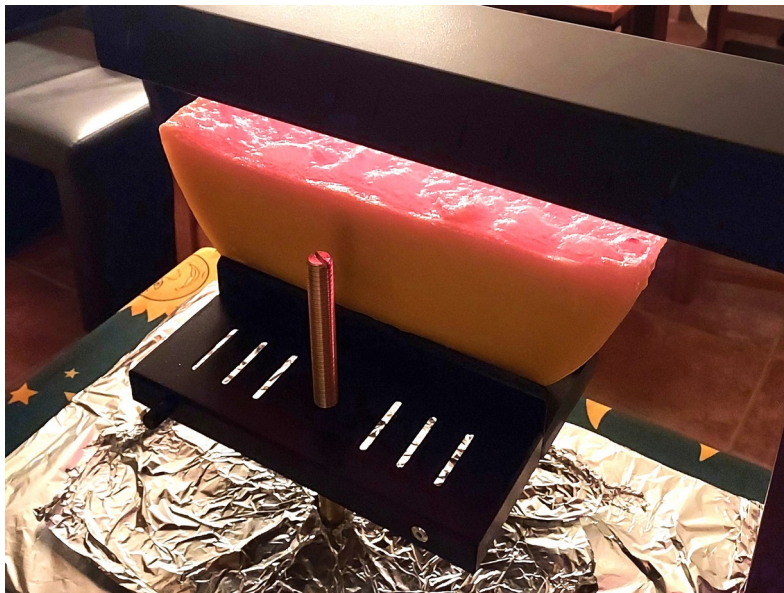
Das Raclette mag keinen Wind und keine Hitze!

Die Hitze des Ofens wird verweht, sodass der Käse ungleichmäßig schmilzt.

Bei zu warmer Umgebung weicht der komplette Käse zu schnell auf.

Im **Sommer** braucht es also einen **schattigen Platz**. Ein **Sonnenschirm** und ein **Windschutz**, oder der Windschatten eines Hauses genügen schon.

Im **Winter** wird es **in der Stube** etwas komplizierter. Natürlich wird sie beheizt und Gäste und Raclette-Ofen bringen zusätzlich noch ein paar Grad mehr auf das Thermometer. Ein **gekipptes Fenster** und ein **ganz leichter Luftzug** sorgen dafür, dass sich die heiße Luft am Ofen nicht staut. Ein **Standort mitten im Raum** ist dabei von Vorteil.



2. Das «Mis en Place» für einen reibungslosen Ablauf

Wie schon im Pfännchengrill, benötigt der Käse volle Aufmerksamkeit.

Deshalb sollte man auch jederzeit die volle Kontrolle über den Raclette haben, um rasch handeln zu können. Jeder Handgriff muss sitzen!

Eine **erhöhte Position**, zum Beispiel auf einer Holzkiste, erleichtert die Beobachtung. So muss der Racleur nicht ständig in gebückter Haltung zwischen Käse und Heizarm lauern. Außerdem wird dadurch die gegebenenfalls **empfindliche Tischoberfläche** vor der Hitze des Ofens geschützt. Ist die Oberfläche bereits hoch genug, sollte dennoch ein großes **Küchenbrett unter den Ofen** gelegt werden. Immerhin wird er so heiß, dass er **nach wenigen Augenblicken schon betriebsbereit** ist.

Bei Rechtshändern sollte rechts vom Ofen, bei Linkshändern links neben dem Ofen eine **freie Fläche** vorhanden sein, um dort den **Käse auf die Teller** zu streichen.

3. Vorbeugende Maßnahmen

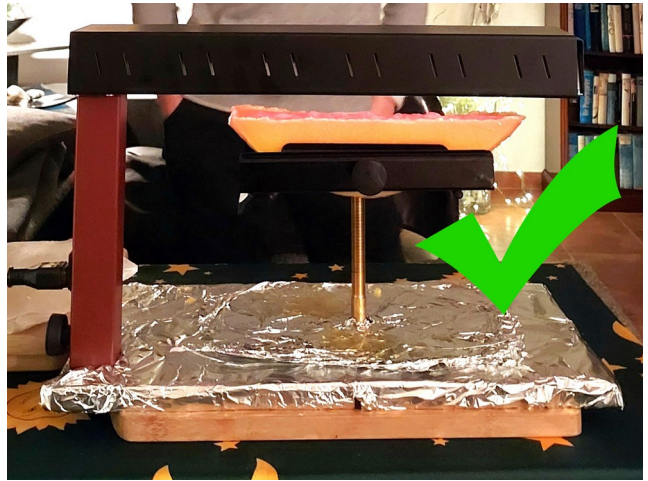
*Logischerweise sollte der Käse nur an der Schnittseite erhitzt werden.
Besonders in geschlossenen Räumen kann es dabei ein Problem geben:
den Raclette-Ofen selbst!*

Weil der **Raclette-Ofen** der großen Hitze natürlich standhalten muss, ist er komplett **aus Metall** gefertigt. Vor allem die **Bodenplatte** und der **Käsehalter** sind der direkten **Hitzestrahlung** ausgesetzt, werden sehr heiß und **reflektieren Hitze**. So kann es passieren, dass der **eingespannte Käse** am Halter **weich** wird, sich **verformt** und oben beginnt, auseinanderzubrechen.

Abhilfe schafft ganz einfach **Alufolie**. Wickelt man sie **um den Käsehalter** und deckt man damit die **Bodenplatte** ab, wirkt sie wie eine **Isolierung**. Zusätzlich **erspart** man sich damit nach dem Raclette die **Reinigung** des Ofens.



Falsch: Heißes Metall, Käse viel zu lange im Ofen, rechtzeitige Pause verpasst!



Richtig: Belüfteter Standort, abgedeckte Bodenplatte, rechtzeitige Pausen mit ausgeschaltetem Ofen eingehalten.



Abgedeckte Bodenplatten lohnen sich auch draußen.



«Raclette-Papst» Eddy Baillifard wickelt grundsätzlich seine Käsehalter in Alufolie ein.

4. Den Käse zum Abstreichen einspannen oder herausnehmen?

Die gängigen **Raclette-Öfen** vom führenden Walliser Hersteller **TTM** haben in der Regel einen **Käsehalter mit Kippvorrichtung**. Diese **erleichtert** unerfahrenen Racleuren sehr das **Abstreichen**. In der warmen **Stube** ergibt sich dabei allerdings das **Problem**, dass sich dadurch der **Käse permanent in unmittelbarer Nähe zum Heizarm** befindet und sich rundum erwärmt. Die beim Abstreichen dem Ofen zugewandte Seite ist also besonders stark gefährdet.

Der **Käse** sollte sich **nur zum Schmelzen der Portion im Ofen** befinden! Bei einer **Pause zwischen den Portionen** sollte er zum **Abkühlen** beiseite gelegt und der **Ofen ausgeschaltet** werden, damit der nun exponierte Käsehalter keinen Schaden nimmt.

Wenn der **Käse nach einigen Portionen** sehr deutlich **weich** werden sollte und Fett schwitzt, ist eine **Zwangspause im Kühlschrank** sehr hilfreich. An dieser Stelle müssen sich die Gäste im Wallis einfach etwas gedulden und tanzen, oder der Racleur hat einen **«Wechselkäse»** bereit. Manche schrecken den Käse sogar im kalten Brunnenwasser ab, damit er möglichst schnell wieder fest wird.

5. Das richtige Abstreichen

Der Racleur legt den **Käse in die Halterung** und stellt ihn auf gut **zwei Finger Abstand parallel zum Heizarm** ein. **Nach wenigen Sekunden** wirft der Käse bereits erste **Blasen** und **nach 30-45 Sekunden** ist die **Portion fertig**.

Dann wird der Käse aus dem Ofen **herausgeschwenkt, aus der Halterung genommen** und rasch über den Teller gehalten. Die linke Hand (des Rechtshänders) hält ihn stabil, mit der **Schnittseite fast senkrecht zum Teller**, die rechte greift das **Raclettemesser**.

Mit der **geraden Seite des Messers** werden nun vom **unteren Käseende** aus etwa **2-3cm** vom geschmolzenen Käse leicht hochgeschoben, damit sich die Portion besser vom Laib abstreichen lässt, ohne dass etwas am Ende hängen bleibt. So bleibt die **Streichfläche möglichst gerade**.

Für den finalen Messerstrich wird das Messer **am oberen Ende des Käses senkrecht zur Streichfläche** positioniert und die geschmolzene Schicht **ohne viel Druck und schwungvoll in einem Zug** auf den Teller befördert. Mit der **gezahnten Seite des Messers** wird nun noch eine Seite der überstehenden **Rinde** von oben nach unten der Portion hinzugefügt.



Vom Erreichen des **Schmelzpunktes bis zur fertigen Portion** dauert es so nur **weniger als 10 Sekunden**. Die **nächste Portion** wird idealerweise in die **Gegenrichtung** gestrichen. Damit die Streichfläche auch sicher gerade bleibt, kann der Racleur sie gegebenenfalls zwischen den Portionen etwas «frisieren».

6. Nach dem Raclette

Käse fettet aus. Von diesem Fett wird auch der Raclette-Ofen - sofern er nicht mit Alufolie präpariert wurde - nicht verschont bleiben. Ist der Ofen abgekühlt, wird das Fett fest und klebt an Bodenplatte und Käsehalter.

Auf keinen Fall sollten Teile des Raclette-Ofens **in Wasser getaucht** oder in der **Spülmaschine** gereinigt werden! Ein **feuchtes Spültuch** mit warmem **Spülmittelwasser** genügt, um das Fett von **Bodenplatte und Käsehalter** abzuwischen. **Anschließend** sollten die Teile **sofort abgetrocknet** werden, damit sich kein **Rost** bildet.

Fazit:

Klassisches Raclette ist garantiert die schönste und kunstvollste Art, guten Käse zu genießen. Beachtet man die Tatsache, dass **Schweizer Raclettekäse** ein **Naturprodukt** ist und berücksichtigt man die **Gesetze der Natur** (insbesondere der Physik), dann ist es **kinderleicht** und noch deutlich **weniger aufwendig als Pfännchenraclette**. Es fasziniert die Gäste, schmeckt unvergleichlich gut und sorgt für beste **Stimmung**, auch wenn der Käse mal eine Pause brauchen sollte und der Ofen für eine halbe Stunde kalt bleibt. Ein **Raclette aus pasteurisierter Milch** eignet sich sehr gut für Anfänger und neigt selten zu spontanem Aufweichen; ein original **Rohmilch-Raclette** hingegen erfordert mehr **Fingerspitzengefühl** und **Aufmerksamkeit**, ist dafür **geschmacklich unschlagbar**.

Sollte mal etwas vom **Käse übrig** bleiben, dann ist das überhaupt kein Problem. Die **Reststücke** können Sie im **Kühlschrank** ein paar Wochen aufbewahren und für **andere köstliche Speisen** wie eine **Walliser Käseschnitte**, **Cholera** oder ein **Cordon Bleu** nutzen. Wenn Sie auch noch **Pellkartoffeln übrig** haben, empfiehlt sich sogar eine **überbackene Rösti**.