

Frage/ Antwortspiel

Beitrag von „Wollsocken80“ vom 3. August 2018 00:20

Aso ... Na Du schmilzt nur den Käse im Pfännchen und machst den dann über Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln. Original Walliser Raclette ist ein halber Leib Käse auf der Feuerstelle, von dem man den Käse abschabt. Deutsches Raclette ist ja mehr so der Sport, wie viel überhaupt ins Pfännchen reinpasst. Bislang hat noch nie jemand so wirklich mitmachen wollen, beim Schweizer Raclette. Und dabei haben wir immer so viele feine Chäs-Sorten dabei.



(Deswegen dann eben doch lieber den Kartoffelsalat mit Würstchen)