

1. Punkt: Raclette-Käse nicht vergessen!

2. Raclette-Beilagen

- Kartoffeln, geschält & gekocht
- Französisches Baguette
- Laugengebäck
- Kleine Fladenbrote (auch für die Platte)
- Black-Pepper-Baguette/-Ciabatta

3. Raclette-Zutaten

Frisches Gemüse & Obst

- Tomaten/Cocktailtomaten
- Paprika
- Zucchini
- Zwiebeln
- Frühlingszwiebeln
- Broccoli
- Blumenkohl
- Aubergine
- Feige
- Birne
- Trauben

Obst & Zutaten für Dessert-Raclette:

- Banane
- Apfel
- Schokolade
- Nüsse
- Mandarinen
- Marshmallows

Wurstwaren

- Salami
- Cervelat-Wurst
- Schinken
- Speckwürfel
- Mini-Würstchen
- Roastbeef-Scheiben
- Schwarzwälder Räucherschinken

Fisch & Meeresfrüchte

- Shrimps
- Thunfisch (aus der Dose)
- Muscheln (vorgegart)

Aus Dosen (teils frisch möglich)

- Ananasstücke
- Champignons
- Pfifferlinge
- Mais
- Spargelköpfchen

- Chinesisches Gemüse (z. B. Sojasprossen)
- Rote Bohnen
- Grüne Bohnen

Eingelegtes

- Essigzwiebeln/Silberzwiebeln
- Maiskölbchen
- Gewürzgurken/Cornichons
- Mixed Pickles & Senfrüchte allgemein
- Jalapeños
- Oliven ohne Kerne

Gewürze, Kräuter, Sonstiges

- Pfeffer & Salz (eigentlich Fauxpas)
- Zitronenpfeffer
- Basilikum
- Rucola
- Petersilie
- Schnittlauch
- Chilipulver/-flocken
- Pinienkerne

Extra-Käse gefällig?

- Gorgonzola
- Fetakäse-Würfel
- Schafskäse
- Geriebenen Cheddar

4. Zutaten für die Raclette-Platte

- Frühstücksspeck (Bacon)
- Garnelen (auch mit Kräutermarinade)
- Geschnetztes (feine Stücke Geflügel oder Rind)
- Dünnes Schweinefilet od. Rinder-Minutensteaks
- Zucchini-Scheiben
- Rohes Ei (für Spiegelei)
- Lachs
- Falafel
- Gewürzter Tofu
- Bratwürstchen (z. B. Nürnberger, Berner)

5. Saucen & Dips

- Selbstgemachter Knoblauch-Creme-Dip
- Frischkäse oder Joghurtsaucen mit Geschmack (Meerrettich, Knoblauch, Bärlauch etc.)
- Frisch gepresster Knoblauch in Öl eingelegt
- (Fauxpas: Ketchup, Senf, Majo)
- Zaziki
- Kräuterbutter
- Pesto jeglicher Art
- Kürbiskern-Öl