

Lorsque dehors il fait un froid glacial, rien ne vaut une bonne raclette pour se réchauffer le «le cœur et l'âme».

Pour une raclette vraiment savoureuse, il faut juste du fromage à raclette et beaucoup de fantaisie. Avec les pommes de terre en robe des champs, ne mettez pas que des cornichons, des oignons blancs ou des épis de maïs, mettez aussi des champignons, des fruits, des noix et même des morceaux de viande, associez-les à votre gré.

Dans les pages suivantes nous vous livrons quelques recettes pour que vous passiez un moment de délice et de plaisir en famille ou entre amis.

Votre société Stöckli SA

Raclette pommes de terres en robe des champs, oignons blancs & Co

Ingrédients

1 kg de petites pommes de terre
1 kg de fromage à raclette suisse en tranches

Accompagnement:

Cornichons, oignons blancs, Mixed Pickles, Poivre
Paprika

Préparation

1 Environ 250 g de fromage à raclette suisse par personne (en morceaux ou en tranches) et environ 250 g de petites pommes de terre en robe des champs.
2 Racler la peau du fromage mais ne pas l'enlever car en fondant elle est très savoureuse et bien croustillante.
3 Mettre une tranche de raclette à fondre dans l'appareil à raclette Stöckli. Lorsque c'est prêt épicez généreusement.



Un plaisir assuré

Raclette poires, romarin et lardons

Ingrédients

3 poires mûres
2 cs d'huile d'olive
1 cs de moutarde à la poire
Les aiguilles d'une branche de romarin
350 g de fromage à raclette suisse, en tranches
50 g de lard paysan fumé, coupé en dés
Poivre

Préparation

1 Eplucher les poires, les couper en deux, en enlever les pépins. Couper les moitiés en tranches.
2 Mélanger les tranches de poires avec l'huile d'olive, le romarin fraîchement haché et les répartir dans des poêlons.
3 Disposer les tranches de fromage sur les tranches de poires, puis les lardons. Faire fondre dans l'appareil à raclette.



Aigre-douce

Servir avec: pain aux noix, pain paysan, baguette ou pommes de terre en robe des champs.



Raclette jambon de dinde, ananas et pesto cacahuètes et piment

Ingrédients

50 g de cacahuètes grillées et salées
3-4 cs d'huile d'arachide
1 petit piment rouge, sans pépins
2-3 branches de coriandre
1 mini-ananas bien mûr
250 g de jambon de dinde coupé en fines tranches
350 g de fromage à raclette suisse, coupé en tranches
Coriandre fraîche pour décorer

Préparation

1 Mettre les cacahuètes avec l'huile d'arachide, le piment et la coriandre dans un verre haut et mixer le tout pour obtenir un pesto.
2 Peler l'ananas, le couper en quatre, en retirer la partie ligneuse. Couper les quarts d'ananas en dés.
3 Garnir les tranches de jambon de fromage, y répartir les dés d'ananas et faire fondre dans l'appareil à raclette.

Servir avec: pain paysan, baguette.



Nouvelle & exotique

Raclette poivre, poivrons et lard

Ingrédients

2 poivrons rouges et 3 verts
100 g de lard
800 g de fromage à raclette en tranches
Sel, poivre fraîchement moulu

Préparation

1 Laver les poivrons, les épépiner et les tailler en lamelles.
2 Couper le lard en tranches fines et le présenter sur un plat avec les poivrons.
3 Mettre un peu de lard dans chaque poêlon pour le faire dorer, ajouter les poivrons pour les faire suer un peu.
4 Ensuite, ajouter une tranche de fromage et laisser fondre. Epicer avec sel et poivre.



Délicate & épicée



Das perfekte Zubehör Les accessoires parfaits



SWISS TWIST
Raclette & Grillzange
Raclette & grill tongs



SWISS TWIST
Raclette & Grillzange
Raclette & grill tongs



Zusatzpfännchen, emailiert
Poêlons, émaillés
Ohne Antihalt-Beschichtung
Sans revêtement antiadhésif



Dünstglocke
Gloche vapeur



Raclettespachtel
Spatules à raclette
4 Stk./pcs.



Silikonauflage
Support pour poêle





Raclettekäse mit Gschwellti, Silberzwiebeln und Co.



Zutaten

- 1 kg kleine Kartoffeln
- 1 kg Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

Beilagen:

- Essiggurken, Silberzwiebeln, Mixed Pickles, Pfeffer
- Paprikagewürz

Zubereitung

- 1 Pro Person ca. 250 g Schweizer Raclettekäse (am Stück oder in Scheiben geschnitten) und rund 250 g kleine gekochte Kartoffeln (Gschwellti).
- 2 Die Rinde beim Raclettekäse nur abschaben, niemals wegschneiden. Sie wird beim Schmelzen schön knusprig und ist sehr aromatisch.
- 3 Die Raclettekäsescheibe ins Pfännchen legen und im Stöckli Racletteofen schmelzen. Das fertige Raclette herzhaft würzen.

Immer beliebt

Wenn es draussen klirrend kalt ist, «Herz und Seele» mit einem würzigen Raclette erwärmen.

Für den vollkommenen Raclette Genuss wird Raclette-Käse und viel Fantasie benötigt. Neben Gschwellti (Pellkartoffeln) verwenden Sie nicht nur Essiggurken, Silberzwiebeln oder Maiskölbchen, auch Pilze, Früchte, Nüsse oder Fleischstückchen sind variantenreich kombinierbar. Passend dazu unsere inspirierenden Rezepte auf den Folgeseiten.

«En Guete» und viel Spass im Kreise Ihrer Familie oder guten Freunden wünscht

Ihre Stöckli AG



Raclettekäse mit Birnen, Rosmarin und Speck



Zutaten

- 3 reife Birnen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Birnensenf
- Nadeln von 1 Rosmarinzweig
- 350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
- 50 g geräucherter Bauchspeck, klein gewürfelt
- Pfeffer

Zubereitung

- 1 Birnen schälen, halbieren, Kerne entfernen. Hälften in Spalten teilen.
- 2 Birnenspalten mit Olivenöl, Birnensenf und frisch gehacktem Rosmarin vermischen und in Pfännli verteilen.
- 3 Käsescheibe auf die Birnenspalten legen und mit gewürfeltem Speck bestreuen. Im Racletteofen schmelzen lassen.

Dazu passen: Nussbrot, Bauernbrot, Baguette oder Gschwellti (Pellkartoffeln).

Süss & Pikant



Raclettekäse mit Schinken, Ananas, Erdnuss-Chili-Pesto



Zutaten

- gesalzene Erdnüsse
- 3-4 EL Erdnussöl
- 1 kleine rote Chilischote, ohne Kerne
- 2-3 Korianderzweige
- 1 reife Baby-Ananas
- 250 g Truthahnschinken, in dünne Scheiben geschnitten
- 350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
- frischer Koriander zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Erdnüsse mit Erdnussöl, Chili und Koriander in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab zu einem Pesto mixen.
- 2 Ananas schälen, vierteln, Strunk wegschneiden. Ananasviertel würfeln.
- 3 Schinkenscheiben mit Käse belegen, gewürfelte Ananas darauf verteilen und im Ofen schmelzen lassen. Erdnusspesto dazugeben, nach Belieben mit frischem Koriander garnieren.

Dazu passen: Bauernbrot, Baguette.

Exotisch & neu



Raclettekäse mit Pfeffer, Peperoni und Speck



Zutaten

- 2 rote und 3 grüne Peperoni
- 100 g Räucherspeck
- 800 g Raclettekäse in Scheiben
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

- 1 Peperoni waschen, entkernen, in feine Streifen schneiden.
- 2 Den Räucherspeck ebenfalls in Streifen schneiden, mit den Peperoni auf einer Platte anrichten.
- 3 Etwas Speck in jedes Pfännchen geben, anbraten, Peperonistreifen kurz mitdünsten.
- 4 Jeweils eine Scheibe Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Würzig & fein



Raclette-Träume Raclette de rêve

Cheeseboard TWIN
Raclette, Grillieren
Raclettes, grillades

DESIGN BY KURT ZIMMERLI

Twinboard Set
Raclette, Grillieren
Raclettes, grillades

DESIGN BY PRODUKT DESIGN ZÜRICH

Cheeseboard SIX
Raclette, Grillieren
Raclettes, grillades

DESIGN BY KURT ZIMMERLI

Cheeseboard V8
Raclette, Grillieren
Raclettes, grillades

DESIGN BY GERALD BRANDSTÄTTER

Weitere Stöckli Produkte aus unserem Sortiment finden Sie unter:
Vous trouverez d'autres produits Stöckli sous: www.stockliproducts.com