



Jäckle
Käse

Rezepte

mit Raclette

Raclette-Käse

Er eignet sich durch seinen Geschmack und seine Schmelzeigenschaften hervorragend für eine Vielzahl von Gerichten, und muss nicht nur für den klassischen Raclette-Abend herhalten.

Entdecken und Genießen Sie mit uns in diesem Rezept-Heft seine Vielfältigkeit. Viel Freude und Genuss beim Nachkochen der Gerichte



*Wünscht Ihnen
Ihr Jäckle-Team*

Zur Info: Schweizer Käseereien regeln mit einem eigenem Reinheitsgebot den Verzicht auf Konservierungszusätzen und Farbstoffen. Deshalb kann beim Schweizer Raclette die Rinde ohne Bedenken mitverzehrt werden.

Inhalt

Laugenbrezeln mit Raclettekäse und Jalapenos	3
Flammkuchen mit Speck und Raclette	5
Quesadillas mit Spinat-Raclette-Füllung	7
Kartoffel-Kuchen	9
Herzhafte Kürbis-Quiche	11
„Falsches Saltimbocca“ mit flüssigem Kern	13
Sauerkrautgratin	15
Nudel-Gemüseauflauf mit Raclettekäse	17
Raclette-Steinpilz Spaghetti	19
Knusperfrikadellen mit Älplermagronen	21
Schnelle Pfannen-Lasagne mit Raclettekäse	23
Filetpäckli mit Raclette-Kräuterfüllung	25
Ofengemüse mit Raclettekäse	27
Birnen-Raclette-Gratin	29





Laugenbrezeln mit Raclettekäse und Jalapenos

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 4 Laugenbrezeln, oder
z.B. Laugenstangen
- 2 EL Jalapeno-Rädchen
aus dem Glas
- 300 g Raclettekäse
- 4-8 Scheiben Bratspeck
- Paprikagewürz

Zubereitung:

Backofengrill auf 200°C vorheizen. Raclettekäsescheiben, in 1 cm schmale Streifen schneiden. Bratspeck in Stücke schneiden. Jalapeno-Rädchen auf das Gebäck legen, Käse und Speck darauf verteilen. Größere Gebäcke, z.B. Laugenstangen, kreuzweise und nur bis zur Mitte einschneiden, damit es unten noch zusammenhält. Käse in die Schnitte füllen und auf das Gebäck legen. Die Brezeln in der oberen Hälfte des vorgeheizten Ofens ca. 5 Minuten auf einem Backblech grillen, bis der Käse schmilzt und der Speck knusprig ist. Herausnehmen, mit Paprika bestreuen. Warm oder kalt genießen.



Flammkuchen mit Speck und Raclette

Zutaten:

(für 4 Personen)

Für den Teig:

2 EL Öl
125 ml Wasser
1 Prise Salz
250 g Mehl

Für den Belag:

100 g Crème Fraîche
130 g Raclettekäse
1 Paprika, gewürfelt
1-2 Frühlingszwiebeln
8-18 Scheiben Speck
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Öl, Mehl, Wasser und die Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ganz dünn ausrollen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Raclettekäse klein würfeln. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und die Paprika würfeln. Den Teig mit der Crème Fraîche dünn bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Raclettekäse, Paprika, Zwiebeln und Speck darauf verteilen. Im unteren Teil des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.



Jäckle
Käse



Quesadillas mit Spinat-Raclette-Füllung

Zutaten:

Für 8 Stück, für 4 Personen

Ofenfeste Bratpfanne mit
Deckel

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
Butter zum Dünsten	
650 g	TK Spinat
2-4 EL	Crème fraîche
4 EL	Tomatenmark
Pfeffer, Muskat, Salz	
2	Eier
4-6 EL	Paniermehl
300-400 g	Raclettekäse

16 weiche Tortillas
mit ca. 20 cm Ø

Zubereitung:

Raclettekäse und Zwiebel würfeln. Zwiebel mit dem klein gepressten Knoblauch in Butter andünsten, Spinat kurz mit andünsten. Crème fraîche und Tomatenmark zugeben und würzen. Etwas abkühlen lassen. Verquirlte Eier, Paniermehl und den Raclettekäse unter den Spinat mischen. Die Bratpfanne (ohne Fettbeigabe) bei 180 Grad Ober- und Unterhitze erhitzen. Eine Tortilla hineinlegen, gleichmäßig mit einem Achtel der Spinat-Käse-Füllung belegen. Zugedeckt ca. 5 Minuten backen, bis der Käse schmilzt. Eine weitere Tortilla auf die Spinat-Käse-Füllung legen, etwas andrücken, wenden, nochmals zugedeckt 2-3 Minuten backen. Auf einem Brettchen mit einem scharfen Brotmesser in Viertelstücke schneiden und servieren.



Kartoffel-Kuchen

Zutaten:

(für 4 Personen)

Für den Teig:

80 g	Butter (weich)
20 g	Rapsöl
1TL	Salz
300g	Mehl
130 g	Wasser

Für den Belag:

600g	abgekochte Kartoffeln vom Vortag
200g	Crème fraîche
2	Eier
50 ml	Milch
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2	Paar Bratwürste
300g	Raclettekäse
1TL	Salz
	Pfeffer, Paprika, Muskatnuss
	1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Teig:

Alle Zutaten möglichst kurz zu einem glatten Teig vermengen. In eine Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen. Kuchen-Form mit dem Teig auskleiden.

Belag:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Raclettekäse in Würfel schneiden. Bratwurst schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel klein schneiden. In einer Bratpfanne wenig Öl erhitzen und die Bratwurst-Würfel zusammen mit den Zwiebeln und dem fein geschnittenen Knoblauch glasig braten. Alle Zutaten für die Füllung nun miteinander mischen und in die, mit Teig ausgelegte Kuchen-Form geben. Ca. 35 Minuten im unteren Drittel des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens backen.

Herzhafte Kürbis-Quiche

Zutaten:

(für 4 Personen)

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 3/4 TL Salz
- 80 g Butter
- 750 ml Wasser
- 1 EL Essig

Für den Belag:

- 2 Schalotten, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 600 g Kürbis, in Würfeln
- 500 ml Gemüsebouillon
- 150 g Raclettekäse gewürfelt
- 2 EL Quittengelée, erwärmt

Zubereitung:

Teig:

Mehl und Salz mischen, Butter beifügen und zu einer Masse verarbeiten, eine Mulde formen. Wasser und Essig hinein gießen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. 30 Minuten in Folie gewickelt kühl stellen.

Belag:

Schalotten, Knoblauch und Kürbis in Butter kurz anbraten, mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 5 bis 10 Minuten knackig garen. Flüssigkeit ohne Deckel einkochen. Kürbis abschmecken, auskühlen lassen. Teig auf etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. In der ausgebutterten Kuchen- oder Tartform auslegen, Rand hochziehen und Teigboden einstechen, 15 Minuten kühl stellen. Kürbis auf dem Teigboden verteilen. Raclettekäse darüber verteilen. Quittengelée darüber träufeln und bei 220 Grad Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen, auf der untersten Schiene 25-30 Minuten backen.





„Falsches Saltimbocca“ mit flüssigem Kern

Zutaten:

(für 4 Personen)

Antihalt beschichtete
Ofenform

- 4 große Kartoffeln, roh
- 8 Raclettekäse-Scheiben
- 16 Scheiben Rohschinken
- 4 Salbeiblätter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln aushöhlen und für 40 - 45 Minuten (je nach Größe) bei 200° Umluft im Backofen garen. Den Raclettekäse nach Belieben mit Zwiebeln und Knoblauch belegen, in einer Antihalt beschichteten Ofenform ca. 5 Min. im Ofen schmelzen. Den geschmolzenen Käse nun in die ausgehöhlten Kartoffeln fließen lassen. Anschließend die gefüllten Kartoffeln in Rohschinken einwickeln und mit einer Bratschnur befestigen. Salbeiblatt unter der Bratschnur einstecken. Die eingewickelten Kartoffeln nochmals 5 - 10 Minuten im Backofen bei 200° Umluft goldbraun braten.



Sauerkrautgratin

Zutaten:

(für 4 Personen)

1 TL	Butter
750 g	Sauerkraut, gekocht
700 g	Kartoffeln, festkochend

Für den Guss:

100 ml	Gemüsebrühe
300 ml	Sahne
150 g	Raclettekäse
10 g	frische Salbeiblätter
1/2 TL	italienische Kräuter, getrocknet
	Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Muskat

Zubereitung:

Raclettekäse würfeln. Salbei in feine Streifen schneiden. Gratinform mit Butter einfetten und Sauerkraut hineingeben. Kartoffeln schälen und im Abstand von 2-3 mm einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden, damit sie noch zusammen halten. Auf das Sauerkraut legen.

Guss:

Gemüsebrühe und die Sahne mischen. Mit den italienischen Kräutern, Knoblauchpulver, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 190 Grad) vorheizen. Den Guss nun über die Kartoffeln in die Form gießen und auf der untersten Schiene des Backofens bei 200 Grad 50 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 230 Grad erhöhen und den Raclettekäse auf den Kartoffeln verteilen. Am Schluss das Salbei gleichmäßig über den Raclettekäse streuen. Nochmals 10 Minuten im Ofen überbacken.



Nudel-Gemüseauflauf mit Raclettekäse

Zutaten:

(für 4 Personen)

250 g Spiralen
300 g Lauch
300 g Karotten
300 g Raclettekäse

Für den Guss:

100 ml Sahne
300 ml Milch
2 Eier
1TL Salz
1EL Kräutersalz
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Lauch in feine Scheiben schneiden, Karotten in dünne Streifen hobeln. Raclettekäse würfeln. Die Spiralen in Salzwasser garen, Gemüse die letzten 3 Minuten begeben, abtropfen und etwas abkühlen lassen. Ca. 100 g Raclettekäse auf die Seite stellen, den restlichen Raclettekäse (ca. 200 g) mit den Nudeln und dem Gemüse mischen. In eine große Auflaufform geben. Alle Zutaten für den Guss mischen und dazugießen. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 35 Minuten gratinieren. Den restlichen Raclettekäse in den letzten 10 Minuten darüberstreuen.

Wir überbacken es mit Käse,
dann sieht man die Kalorien nicht.



Raclette-Steinpilz Spaghetti

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 400 g Spaghetti
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 rote Zwiebel
- 120 g Raclettekäse (mit grünem Pfeffer)
- 50 g Butter
- 1 EL Mehl
- 150 ml Milch
- 100 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, glatte Petersilie

Zubereitung:

Steinpilze 15 bis 30 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen und anschließend abtropfen. Zwiebel klein würfeln. Raclette Käse würfeln. Petersilie grob hacken. Spaghetti im gesalzenen Wasser al dente/bissfest kochen. Inzwischen in einer Bratpfanne die Zwiebeln in Butter andünsten, die abgetropften Steinpilze dazugeben und etwas mitbraten. Das Mehl dazugeben, umrühren und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Hitze reduzieren, die Milch dazugießen und die Crème fraîche einrühren. Den gewürfelten Raclettekäse unterrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die gekochten Spaghetti dazugeben und zum Abschluss etwas gehackte Petersilie darüber verteilen.

Tipp: Anstelle von Steinpilzen, können auch Champignons genommen werden.





Knusperfrikadellen mit Äplermagronen

Zutaten:

(für 4 Personen)

Für die Knusperfrikadellen:

- 500 g Hackfleisch
gemischt
- 150 g Kalbsbrät
- 200 g Raclettekäse
Rauch
- 1 Ei
- 200 g Röstzwiebeln
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch
getrocknet
- ÖL zum Braten

Für die Äplermagronen:

- 500 g Makkaroni
- 300 g Raclettekäse
- 150 ml Sahne
- 4 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Knusperfrikadellen:

Raclettekäse in kleine Würfel schneiden. Käse, Hackfleisch, Brät, Schnittlauch, ca. 1/3 der Röstzwiebeln und dem Ei zu einer glatten Masse verkneten und vorsichtig würzen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen. Die restlichen Röstzwiebeln in eine flache Form geben und die Frikadellen darin wenden bis sie rundherum mit Röstzwiebeln bedeckt sind. Die Frikadellen langsam in einer Pfanne anbraten.

Äplermagronen:

Zwiebel in kleine und Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Beides mit den Nudeln und etwas Salz in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist und solange kochen bis die Kartoffeln gar sind. Das Wasser abgießen. Die Sahne und den gewürfelten Käse vorsichtig unterrühren, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Schnelle Pfannen-Lasagne mit Raclettekäse

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 400 g Rinder-Hackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 4 EL Tomatenmark
- 450 ml Gemüsebrühe
- 400 g Passierte Tomaten
- 200 g Raclettekäse
- 150 g Mascarpone
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Oregano, getrocknet
- 1-2 Karotten, fein gerieben
- 9 Lasagneblätter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Hackfleisch, geriebene Karotten, gehackter Knoblauch und Zwiebeln gut anbraten. Tomatenmark dazugeben, ebenfalls kurz mitrösten und mit Gemüsebrühe und den passierten Tomaten ablöschen. Kurz aufkochen lassen und gut abschmecken. Die Lasagneblätter vierteln und einzeln zur Sauce geben. Unter gelegentlichem Rühren zugedeckt auf mittlerer Stufe kochen, bis die Lasagneblätter knapp weich sind. Dies dauert ca. 15-20 Minuten. Falls nötig nochmals abschmecken. Mascarpone und den in kleine Würfel geschnittenen Raclettekäse über der Pfannenlasagne verteilen, mit Oregano bestreuen, zugedeckt für weitere 10 Minuten auf kleiner bis mittlere Stufe ziehen lassen.





Filetpäckli mit Raclette-Kräuterfüllung

Zutaten:

(für 4 Personen)

600 g Schweinefilet am
Stück
1 EL grobkörniger Senf
Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

1 EL Salbei gehackt
1 EL Petersilie gehackt
2 Toastbrot-Scheiben
100 g Raclettekäse
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten
Bratenschnur

Zubereitung:

Raclettekäse reiben. Das Filet der Länge nach in der Mitte etwa 3 cm tief einschneiden, mit dem Senf einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot in einer Schüssel zerbröseln, mit etwas heissem Wasser übergießen und kurz einweichen lassen. Das Brot gut ausdrücken und mit den Kräutern in eine Schale geben. Den Raclettekäse dazugeben und alles gut miteinander vermischen. Anschließend die Füllung ins Filet geben und etwas zusammendrücken. Jetzt das Filet alle 3-4 cm mit der Bratenschnur zusammenbinden. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine ofenfeste Bratpfanne mit Fett erhitzen und das Fleisch 4 Minuten darin rundherum anbraten. Das Filet im Backofen auf mittlerer Schiene 75 Minuten fertig garen.



Ofengemüse mit Raclettekäse

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 600 g Kartoffeln
- 600 g Wurzel- oder Knollengemüse
(z.B. Karotten, Pastinaken,
Rote Beete, Sellerie,
Kohlrabi)
- 2-3 rote Zwiebeln
- 2-3 Rosmarinzweige
- 4-6 EL Öl
- 300 g Raclettekäse, in
Scheiben
- Paprikagewürz, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen (Umluft 200°C). Große Kartoffeln halbieren, kleine ganz lassen. Wurzel- oder Knollengemüse gleich groß wie die Kartoffeln schneiden. Zwiebeln in große Scheiben. Kartoffeln, Gemüse und Zwiebeln in eine große Schüssel geben, Öl, Salz und Pfeffer begeben, mischen. Auf dem vorbereiteten Blech verteilen. Rosmarin dazulegen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Herausnehmen, würzen. Käse auf dem Kartoffel-Gemüse verteilen. Erneut 5-7 Minuten im Backofen fertigbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Paprika und Pfeffer würzen.





Birnen-Raclette-Gratin

Zutaten:

(für 4 Personen)

0,8-1 kg	Pellkartoffeln
100 g	Rohschinkenscheiben
4	Birnen
1 EL	Schnittlauch
400 g	Raclette-Käse
	Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pellkartoffeln halbieren. Den Rohschinken in Stücke schneiden. Birnen in Scheiben oder Spalten schneiden. Schnittlauch hacken oder klein schneiden. Raclette-Käse in Scheiben schneiden und halbieren. Birnen mit der Schnittfläche nach oben in eine Gratinform legen. Mit Schinken, Birnen, Schnittlauch und Raclette-Käse belegen. Würzen. Im oberen Teil des vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen.



Die Rezepte sind auch Online auf:



www.rezepte.jaeckle-kaese.de

Impressum und Redaktion:

Jäckle Frische Partner GmbH • Industriestr. 6 • 89081 Ulm
info@jaeckle-ulm.de • fon 0731 96242 0

Verwendung der Bilder mit der
Genehmigung von Raclette Suisse